COTTO&CRUDO.it

www.cottoecrudo.it
Trova e carica le migliori ricette

Cucina tradizionale

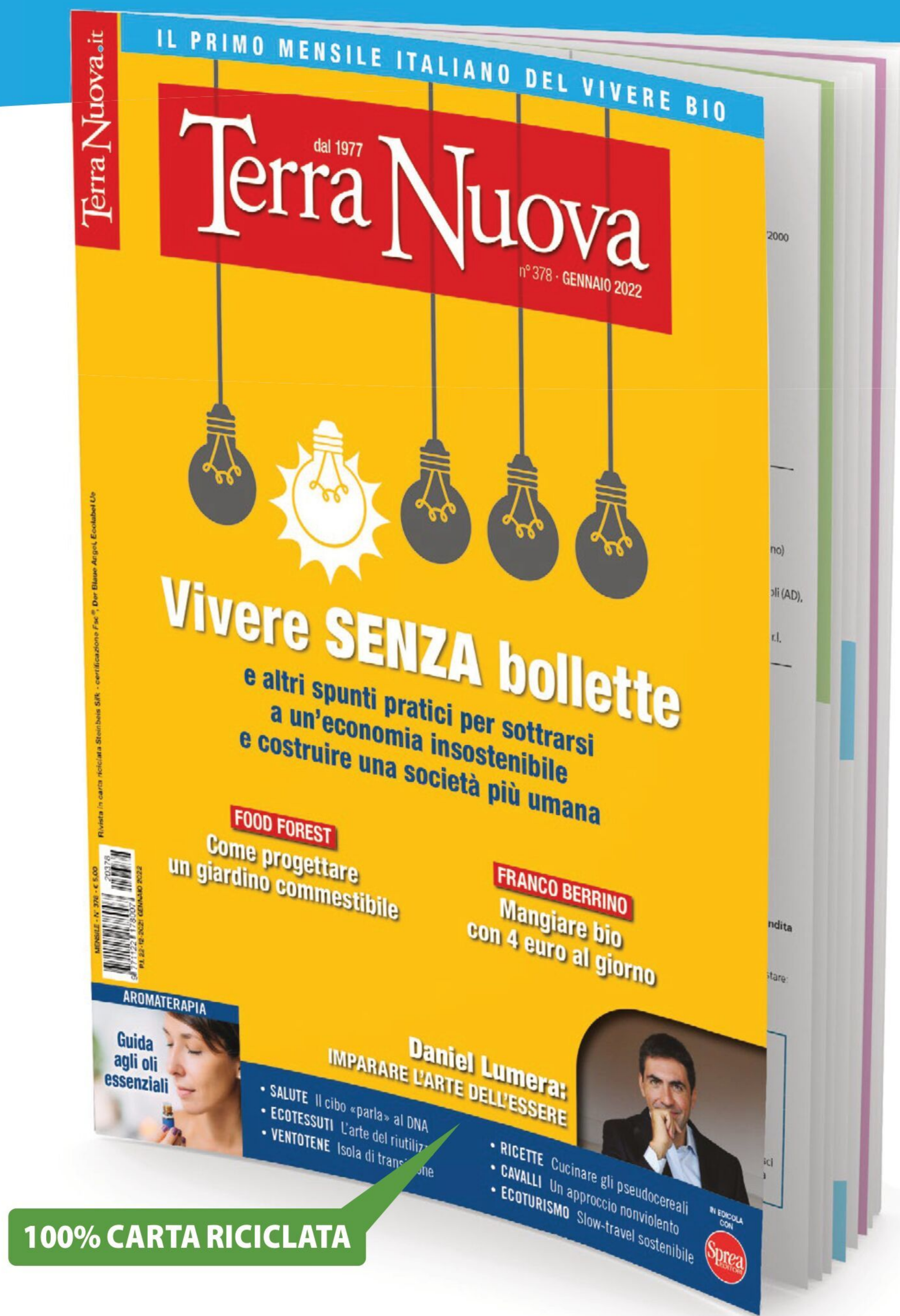
Quaderni della nonna

Il fritto di Carnevale

Veneziane, chiacchiere, castagnole...

70 ricette
sia dolci che salate

Frittelle di mele grattugiate

La bontà della tradizione, sempre!

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. In Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. In L. 27.02.2004, n° 46), art. 1, comma 1, S/NA

Sprea EDITORI

Sommario febbraio-marzo

Il fritto di Carnevale

Grandi classici 9

Frittelle golose 29

Frittelle particolari 49

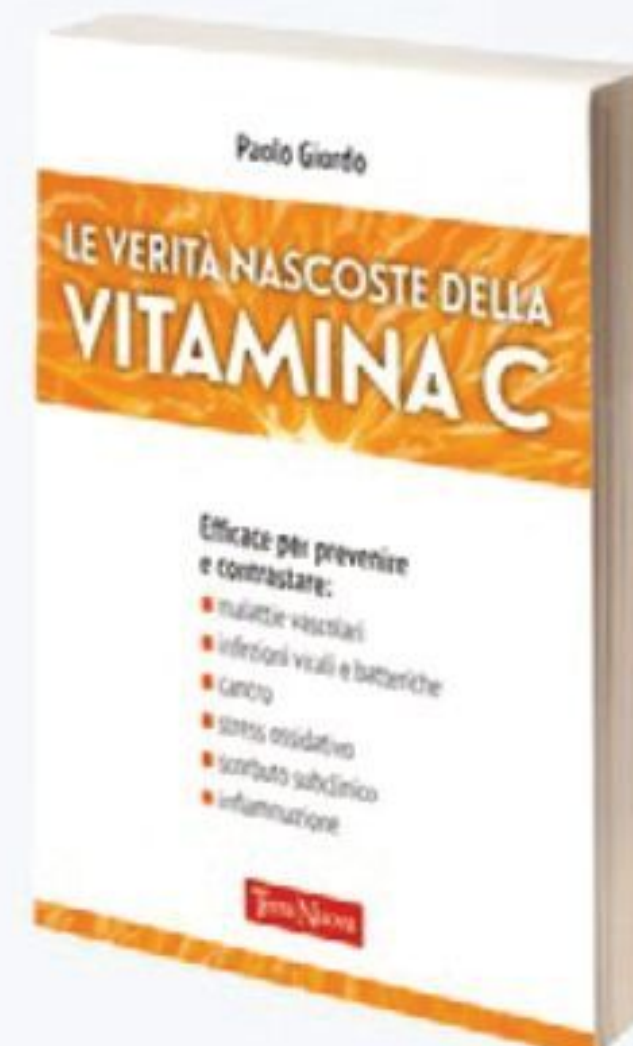
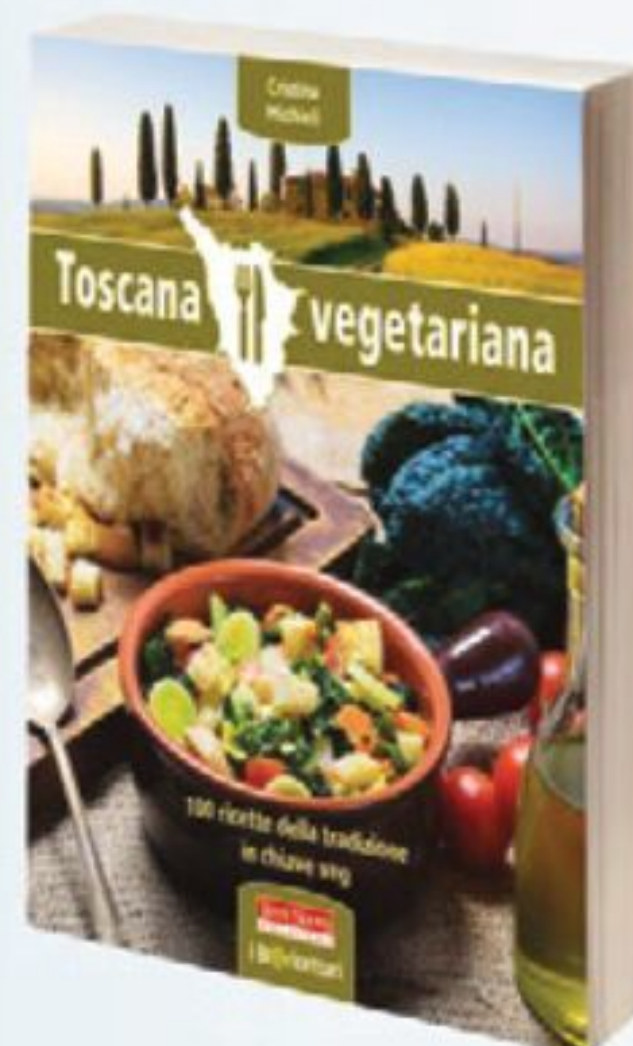
Frittelle salate 65

NOI RISPETTIAMO L'AMBIENTE!

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
PEFC
PEFC/18-31-379
www.pefc.it

Cucina Tradizionale viene stampata su **carta certificata PEFC**, proveniente da piantumazioni a riforestazione programmata (e perciò gestite in maniera sostenibile!)

Le ricette dei nostri lettori

In questo numero trovate una selezione delle vostre preparazioni più ghiotte che includono la **frittura** tra i metodi di cottura. **Grazie** a chi ha partecipato attraverso **cottoecrudo.it**!

COTTO&CRUDO.it
by Sprea food

Su ogni numero di **Cucina tradizionale** pubblichiamo anche le ricette più votate inviate al nostro sito **cottoecrudo.it**: una comunità virtuale di cuochi e appassionati che vogliono condividere le loro prelibatezze.

Frittelle veneziane

di Cucinare_con_mary
cottoecrudo.it

per 6 persone

250 g di **farina 00**, 250 g di **semola** rimacinata, 500 ml di **latte**, 1 pizzico di **sale**, 1 bustina di **lievito di birra** secco, 1 **fialetta di anice**, succo di 1 **limone**, **scorza** di 1 **arancia** grattugiata bio, **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola amalgamiamo le farine con il lievito. Uniamo un po' alla volta il latte e con le fruste mescoliamo. Aggiungiamo il succo del limone, la scorza d'arancia, l'anice e il sale continuando a mescolare con le fruste. **Appena l'impasto è pronto** scaldiamo l'olio di semi in una padella per fritti. Quando l'olio sarà ben caldo immergiamo l'impasto aiutandoci con un cucchiaio. Ci vorrà qualche secondo e saranno pronte. **Scoliamo su carta assorbente** da cucina e spolveriamo con dello zucchero a velo.

Chiacchiere salate

di Profumo di limoni
cottoecrudo.it

per 6 persone

125 g di **farina tipo 00**, 1 **uovo** medio, 2 cucchiai di **vino bianco** freddo frizzante, ½ cucchiaino di **bicarbonato**, 1 cucchiaio di **olio extravergine di oliva**, **sale** fino q.b., 1 cucchiaio di **origano** opzionale, **pepe nero** q.b., **olio di semi di arachide** abbondante

Mettiamo la farina in una ciotola e rompiamo al centro l'uovo. Aggiungiamo l'olio extravergine, il vino, il bicarbonato, circa mezzo cucchiaino di sale, un pizzico di pepe e una piccola manciata di origano (se vi piace). Iniziamo a mescolare con una forchetta, poi continuiamo con le mani. **Trasferiamo il composto sul piano di lavoro** e impastiamo per qualche minuto, come se dovessimo fare una classica pasta fresca. Se necessario, aggiungiamo un altro pizzico di farina oppure un goccio di vino. Dovremo ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Avvolgiamo l'impasto con la pellicola e lasciamolo riposare per 30-40 minuti. **Trascorso il tempo**, tiriamo la pasta con la sfogliatrice, fino a uno spessore di circa 2 mm, o anche più sottile se si preferisce. Se non abbiamo la sfogliatrice, possiamo usare anche il mattarello, servirà solo qualche minuto in più. Tagliamo la sfoglia a rettangoli o a losanghe, e se vogliamo facciamo un'incisione al centro di ciascuno. **Scaldiamo in una pentola ampia abbondante olio di semi di arachide.** In alternativa possiamo usare lo strutto, o anche olio extravergine, visto che si tratta di una ricetta salata. Quando l'olio sarà ben caldo (tra 172 e 175°C è la temperatura ideale per la frittura), friggiamo le chiacchiere fino a renderle dorate in superficie. Cuociamole poche per volta per non abbassare la temperatura e giriamole un paio di volte, basteranno pochissimi minuti. **Man mano che saranno pronte**, scoliamole e sistemiamole sulla carta assorbente per fritti. Saliamole ancora un po' e serviamole calde.

Cotolette di sardine

di Daniela Ceravolo
cottoecrudo.it

per 6 persone

1 kg di **sardine** fresche, 4 **uova**, 300 g di **pangrattato**, 2 **limoni** bio, **sale** q.b., **olio extravergine di oliva** q.b.

Priviamo le sardine della testa e delle interiora. Togliamo la spina centrale e apriamo la sardina senza dividerla completamente, lasciando quindi attaccata la coda.
Sbattiamo le uova con un pizzico di sale in una grande ciotola ed emulsioniamo bene tuorlo e albume. Versiamo in un piatto il pangrattato con un po' di zeste di limone.
Passiamo i filetti di sardine prima nell'uovo e poi appoggiamoli nel pangrattato, ripetendo l'operazione con tutte le sardine.
Facciamo friggere poche sardine per volta in una padella con poco olio extravergine d'oliva ben caldo, fino a quando saranno ben dorate.
Poggiamo le cotolette su fogli di carta assorbente per asciugarle e serviamo guarnendo con spicchi di limone.

Grandi classici

La tradizione culinaria italiana non si smentisce mai e anche per le frittelle abbiamo un'ampia proposta di ricette regionali che accontenta i gusti di tutti... i classici che non stancano mai

Chiacchiere alla panna

per 4 persone

200 g di farina 00, 30 g di zucchero a velo, 100 ml di panna, 1 pizzico di sale, zucchero semolato q.b., olio di semi di arachide q.b.

In una ciotola mettiamo la farina con il sale, lo zucchero a velo e tutta la panna: con le mani amalgamiamo bene formando un panetto liscio e consistente.

Facciamo riposare coperto da pellicola alimentare per 20 minuti dopodiché stendiamo l'impasto in una sfoglia molto sottile.

Con una rotella da pasticceria ricaviamo dei rettangoli di circa 8 x 5 cm e friggiamoli in abbondante olio di semi di arachidi bollente.

Scoliamo i crostoli, tamponiamoli e spolverizziamo con zucchero semolato.

da ricordare

Chiacchiere al Marsala

per 4 persone

350 g di farina 00, 40 g di zucchero di canna, 1 uovo + 1 tuorlo, 20 g di burro, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiai di Marsala, olio per friggere q.b., zucchero a velo q.b.

Su una spianatoia versiamo a fontana la farina setacciata con la vanillina, rompiamo al centro l'uovo, il tuorlo e amalgamiamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero di canna e il Marsala.

da ricordare

Lavoriamo con le dita per incorporare tutti gli ingredienti, quindi proseguiamo a piene mani fino a ottenere una pasta ben soda. Copriamo con pellicola e facciamo riposare 1 ora.

Al termine, infariniamo la spianatoia e stendiamo l'impasto in una sfoglia molto sottile. Con una rotella dentellata tagliamo delle losanghe e arrotoliamole su se stesse. In una padella per fritti a bordi alti scaldiamo abbondante olio e friggiamo le chiacchiere poche per volta. Quando risultano dorate scoliamole con una schiumarola e trasferiamole su carta assorbente da cucina per eliminare l'eccesso d'olio.

Facciamo raffreddare, disponiamole su un piatto da portata e cospargiamo con abbondante zucchero a velo.

Si tratta di dolci carnevalizi ormai diffusi in tutta Italia ma la ricetta tradizionale delle chiacchiere, che deriva ancora dagli antichi Romani, è stata tramandata nel profondo Sud d'Italia... Poi i nomi e le varianti sono infinite.

Frittelle di mele all'arancia e Moscato

per 10 persone

150 g di farina 00, 150 g di mela grattugiata, 40 g di zucchero semolato, 20 g di Moscato, 6 g di lievito, 1 uovo, scorza grattugiata di 1 arancia, succo di 1 limone
Per friggere: 1 l di olio di arachidi Per completare: 30 g di zucchero a velo

Grattugiamo la mela e spruzziamola con il succo del limone. Uniamo l'uovo sbattuto, il Moscato, la scorza dell'arancia, lo zucchero, la farina e il lievito setacciato. Mescoliamo bene. **In un pentolino facciamo scaldare l'olio fino alla temperatura di 170°C**, con l'aiuto di un cucchiaino preleviamo dei mucchietti d'impasto e lasciamolo cadere nell'olio, proseguiamo in questo modo fino a terminare l'impasto, cuociamoli finché non saranno ben dorati. **Scoliamo con una schiumarola** e poniamole in un piatto con della carta assorbente. Spolverizziamo con lo zucchero a velo e serviamo.

da ricordare

Girelle fritte al Marsala

per 10 persone

180 g di farina 00, 150 g di latte, 80 g di Marsala, 50 g di zucchero, 20 g di burro fuso, 2 uova, scorza di limone q.b. Per friggere: 1 l di olio di semi di arachidi
Per completare: confettura a piacere, lamponi q.b., zucchero a velo q.b.

Sbattiamo le uova con il latte, il Marsala, il burro fuso e lo zucchero, uniamo la scorza del limone e la farina setacciata un po' per volta per evitare di formare grumi.

da ricordare

Facciamo scaldare l'olio a 170°C. Preleviamo un mestolino di pastella e versiamola nell'olio con un movimento circolare in modo da formare una girella. Giriamola per cuocerla su entrambi i lati, scoliamola con una ramaiola e mettiamola in un piatto ricoperto con carta assorbente. Proseguiamo fino a terminare la pastella.

Serviamo le girelle calde con a piacere della confettura, qualche lampone e spolverizziamo con zucchero a velo.

Zeppole ripiene di crema pasticcera

per 6 persone

230 g di acqua, 50 g di burro, 1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina, 750 g di farina 00, 5 uova, ciliegie o amarene candite, olio di semi q.b., crema pasticcera pronta q.b.

Scaldiamo in una casseruola l'acqua con il sale e il burro fino a quando questo non si scioglierà. Portiamo a bollore e allontaniamo dalla fiamma. Aggiungiamo la farina setacciata tutta insieme, la vanillina e mescoliamo energicamente. Riportiamo la casseruola sul fuoco e continuiamo a mescolare per mezzo minuto a fiamma bassa. Mettiamo la pasta sul marmo unto con un po' d'olio e lasciamola raffreddare. Quando sarà fredda incorporiamo le uova, una per volta, prima il tuorlo e poi l'albume.

Per cuocere le zeppole prepariamo due padelle con abbondante olio, la prima posta su fuoco basso e l'altra su fuoco più alto. Prendiamo un foglio di carta oleata e pratichiamogli dei fori. Mettiamo quindi la pasta, poca per volta, nell'apposita siringa con l'imboccatura a stella, e formiamo delle ciambelle che poggeremo direttamente sulla carta e che immergeremo nell'olio bollente della prima padella. Attraverso i fori passerà dell'aria, che permetterà alle zeppole di staccarsi facilmente dalla carta oleata.

A questo punto togliamo le zeppole dalla prima padella e immergiamole nella seconda a fuoco più forte affinché cuociano perfettamente e diventino dorate. Sgocciolaimole su carta assorbente. Guarniamo le zeppole con un cucchiaio di crema e una ciliegia o amarena.

da ricordare

Per una ricetta più elaborata, possiamo preparare noi la crema pasticcera.

Frittelle di riso con uvette e agrumi

per 10 persone

1 l di latte, 200 g di riso, 150 g di zucchero, 100 g di farina 00, 60 g di uvette, 2 uova, 1 cucchiaio di cannella in polvere, scorza d'arancia bio q.b., scorza di limone bio q.b., 6 g di lievito per dolci **Per friggere:** 1 l di olio di semi di arachide
Per completare: 30 g di zucchero a velo

da ricordare

Cuociamo il riso nel latte con la scorza grattugiata degli agrumi e metà dello zucchero. Il riso dovrà essere ben cotto e dovrà assorbire tutto il latte ma senza asciugarsi troppo. Facciamo raffreddare.
In una ciotola sbattiamo le uova con il restante zucchero, uniamo il riso, la cannella, la farina e il lievito setacciati e le uvette, mescoliamo bene. Mettiamo l'olio in un pentolino e portiamolo a 170°C. Preleviamo un cucchiaino di composto e con l'aiuto di un secondo cucchiaino facciamolo cadere nell'olio. Proseguiamo fino a terminare il composto.
Preleviamo le frittelle con una ramaiola e poniamole in un piatto con della carta assorbente. Spolverizziamo con lo zucchero a velo e serviamo.

Roselline fritte al miele e arancia

per 10 persone

Per la pasta: 280 g di farina 00, 60 g di miele millefiori, 20 g di succo di arancia, 10 g di olio di semi, 2 uova, 6 g di lievito, scorza grattugiata di 1 limone bio, scorza grattugiata di ½ arancia bio, **Per la cottura:** 1 l di olio di semi di arachide
Per decorare: 20 g di zucchero a velo

Lavoriamo assieme tutti gli ingredienti per la pasta fino a formare un impasto omogeneo. Avvolgiamo la pasta nella pellicola per alimenti e facciamola riposare per 30 minuti.
Riprendiamo la pasta e stendiamola sottile. Tagliamo dei cerchi di 3 misure differenti dal più grande al più piccolo. Pratichiamo dei tagli sulla circonferenza dei cerchi e inumidiamo il centro dei due più grandi con poca acqua. Sormontiamo i 3 cerchi dal più grande al più piccolo e facciamo pressione al centro per fissarli assieme.
Facciamo scaldare l'olio a una temperatura di 170°C. Immergiamo le roselline lasciando il cerchio più largo sotto e facciamole friggere pochi istanti per lato fino a leggera doratura. Scoliamo con una schiumarola e disponiamola su carta assorbente. Cospargiamo di zucchero a velo prima di servire.

da ricordare

Baci panteschi

per 4 persone

300 g di farina tipo 0, 320 g di latte, 2 uova, 1 limone non trattato, 120 g di zucchero, 800 g di ricotta, 1 cucchiaio di grappa, 1 cucchiaino di cannella in polvere, olio per friggere q.b., sale q.b., zucchero a velo q.b.

da ricordare

Grattugiamo la scorza di limone e mischiamola allo zucchero. Riuniamo lo zucchero. Mettiamone da parte la metà e aggiungiamo al rimanente la ricotta, la grappa e la cannella e mescoliamo per qualche minuto. Trasferiamo la crema in una tasca da pasticcere e facciamo riposare in frigo fino al momento dell'uso.

Sgusciamo le uova in una terrina, uniamo lo zucchero aromatizzato rimasto, il latte e un pizzico di sale e mescoliamo con una frusta per amalgamare tutti gli ingredienti, aggiungiamo anche la farina setacciata, sempre mescolando, in modo da non formare grumi.

Scaldiamo abbondante olio in una padella profonda. Immergiamo l'apposito stampo prima nell'olio caldo, in modo da renderlo rovente, quindi tamponiamolo leggermente con carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso, poi immergiamolo nella pastella. Friggiamo poche frittelle alla volta fino a doratura.

Scoliamole con un mestolo forato su carta assorbente da cucina, farciamole con la crema di ricotta, spolverizziamole di zucchero a velo e serviamole subito.

di Carmen
food and smile
cottoecrudo.it

Struffoli di nonna Anna

per 4 persone

400 g di farina 00, 3 uova, 80 g di burro, 40 g di zucchero, 2 cucchiai liquore Strega, scorza di 1 limone bio grattugiata, scorza di 1 arancia bio grattugiata, olio per friggere q.b., miele q.b.

Formiamo una specie di impasto sabbiato amalgamando insieme la farina, la buccia di limone e dell'arancia grattugiata, lo zucchero, il liquore e il burro a temperatura ambiente. Ottenuta la "sabbiatura" aggiungiamo le uova e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, amalgamiamo tutto e vedremo che in pochi minuti avremo un impasto ben compatto: ora continuiamo a mano fino a ottenere una bella palla omogenea.

Avvolgiamo l'impasto nella pellicola e lasciamo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo prendiamo l'impasto e, con l'aiuto di un mattarello, stendiamolo in modo non troppo sottile. Con l'ausilio di una rotella formiamo tanti piccoli "rombi" che poi andremo a friggere in abbondante olio di semi ben ben caldo. Si friggono in fretta e appena si colorano togliamoli dall'olio e lasciamoli asciugare per bene su carta assorbente. Lasciamo raffreddare i nostri struffoli.

In un tegame bello grande facciamo scaldare a fuoco bassissimo abbondante miele fino a che si sarà sciolto per bene. Togliamo il tegame con il miele dal fuoco e aggiungiamo gli struffoli che, con l'ausilio di un mestolo di legno, vanno girati delicatamente così che tutti i "rombi" vengano ben ricoperti dal miele. Impiattiamo i nostri struffoli.

da ricordare

Struffoli con canditi

per 8 persone

400 g di **farina 00**, 1 cucchiaio di **zucchero semolato**, 1 cucchiaio di **strutto**, 6 **uova**, ½ **limone** bio solo la **scorza**, sale q.b. **Per friggere:** **olio di arachidi** q.b.
Per decorare: 200 g di **miele**, **palline di zucchero** colorate q.b., 600 g di **arancia candita** a dadini

In una ciotola poniamo la farina setacciata, disponiamo a fontana e poniamo al centro lo strutto, le uova, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Uniamo un pizzico di sale e lavoriamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferiamo su una spianatoia e procediamo lavorando con le mani. Formiamo un panetto e preleviamo poco a poco delle porzioni. Ricaviamo dei cilindri dello spessore di un dito e tagliamoli a tocchetti con un coltello affilato.

In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio di semi di arachide, portiamo l'olio a temperatura e friggiamo gli struffoli per circa 2 minuti, facendoli rotolare. Appena saranno dorati scoliamoli con una schiumarola e poniamoli su carta assorbente da cucina.

In una casseruola sciogliamo il miele a fuoco basso, incorporiamo i dadini d'arancia candita e tuffiamoci gli struffoli. Mescoliamo qualche istante e disponiamo a ciambella sul piatto da portata, modellandola con le mani umide. Lasciamo raffreddare e cospargiamo con palline di zucchero colorate.

da ricordare

Krapfen ricetta originale

di Carla Pulice
cottoecrudo.it

per 6 persone

Per il lievitino: 100 ml di acqua tiepida, 100 g di farina manitoba, 10 g di lievito di birra fresco
Per l'impasto: 200 g di farina manitoba, 260 g di farina 00, 1 uovo, 50 g di zucchero semolato, 50 g di burro freddo, 10 g di sale, 160 ml di latte, 1 scorza di arancia bio, scorza di 1 limone bio, 1 bustina di vanillina **Per friggere:** 1 l di olio di semi di arachide
Per cospargere: 200 g di zucchero semolato

da ricordare

Per prima cosa prepariamo il lievitino mescolando con una forchetta in una ciotola la farina, l'acqua e il lievito di birra. Formiamo un composto cremoso e lasciamo raddoppiare di volume coperto con pellicola trasparente per almeno 1 ora. Una volta raddoppiato il lievitino, inseriamolo all'interno della ciotola in cui andremo a impastare (o a mano o in planetaria) insieme alle farine. Aggiungiamo poi tutti gli altri ingredienti ovvero l'uovo, lo zucchero, scorza di arancia e limone grattugiate, vaniglia , il latte e cominciamo a impastare. Trascorsi 5 minuti, aggiungiamo il burro freddo a cubetti e il sale. Impastiamo per 10 minuti circa fino a formare un bel panetto liscio ed elastico.

Lasciamo lievitare in una ciotola in forno spento con luce accesa coperta da pellicola per almeno 3 ore (deve triplicare di volume). Trascorsa la lievitazione stendiamo l'impasto sul piano di lavoro ben infarinato e con un mattarello formiamo un rettangolo spesso circa 2 cm.

Formiamo con un coppa pasta o con un bicchiere tanti cerchi che adageremo su una teglia rivestita da carta forno. Lasciamo lievitare per circa 1:30/2 ore. Trascorsa la lievitazione ritagliamo tanti quadrati attorno ai nostri krapfen e friggiamo in abbondante olio di semi con tutto il quadrato di carta forno. Con una pinza eliminiamo dall'olio la carta e continuiamo la frittura prima da un lato e poi dall'altro fino a completa doratura dei krapfen.

Una volta cotti, scoliamoli su carta assorbente e cospargiamo la superficie con lo zucchero semolato. Lasciamo raffreddare e farciamo con la farcitura che preferiamo aiutandoci con una siringa da pasticcere.

Frittelle classiche di mele

per 4 persone

125 g di farina 00, 2 mele, 1 bicchiere di latte, 1 uovo, 1 cucchiaio di zucchero, ½ bustina di lievito per dolci, succo di 1 limone bio, 1 pizzico di sale, olio di arachidi q.b., zucchero a velo q.b.

In una terrina sbattiamo l'uovo con il latte, lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungiamo la farina setacciata con il lievito, mescoliamo bene il tutto e lasciamo riposare la pastella per mezz'ora. Sbucciamo le mele e priviamole del torsolo. Tagliamole poi a fette di circa 1 cm e mettiamole in una ciotola, irroriamo con il succo del limone.

Passiamo le fette di mela nella pastella e friggiamole poche per volta in abbondante olio caldo finché saranno dorate da ambo i lati.

Scoliamole via via su carta da cucina e serviamole spolverizzate con zucchero a velo.

da ricordare

Frittelle della tradizione

per 8 persone

80 g di **farina 00**, 15 g di **burro**, 2 **uova**, 60 ml di **latte**, 60 ml di **acqua**, 40 g di **zucchero semolato** + q.b., **scorza** di 1 **limone** bio, **olio di semi di arachide** q.b.

Portiamo a ebollizione il latte con l'acqua, lo zucchero, la scorza di limone e il burro. Quando bolle, versiamo la farina in un colpo solo e mescoliamo con un cucchiaio di legno finché l'impasto non formerà una palla che si staccherà dalle pareti della pentola.

Togliamo dal fuoco e incorporiamo un uovo alla volta avendo cura che il primo sia perfettamente amalgamato.

Scaldiamo l'olio in una pentola capiente, preleviamo con due cucchiaini delle porzioni d'impasto e tuffiamole in padella, poche alla volta. Rigiriamo le frittelle finché saranno gonfie e dorate.

Facciamo attenzione alla cottura perché se le frittelle dovessero sgonfiarsi significa che sono ancora crude.

da ricordare

Passiamole nello zucchero semolato dopo averle tamponate con carta assorbente.

Frittelle all'arancia e rum

per 10 persone

160 g di **farina 00**, 50 g di **zucchero**, 50 g di **succo d'arancia**, 30 g di **rum**, 20 g di **fecola di patate**, 20 g di **burro**, 1 **uovo**, **scorza** grattugiata di 1 **arancia** bio, 8 g di **lievito per dolci** **Per friggere:** 1 l di **olio di arachidi** **Per completare:** **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola sbattiamo l'uovo con il rum, il burro fuso e il succo d'arancia e la scorza grattugiata. Uniamo lo zucchero, la farina, la fecola e il lievito setacciati. Mescolate fino a formare una pastella densa. **In un pentolino facciamo scaldare l'olio** fino alla temperatura di 170°C, con due cucchiaini formiamo delle palline e facciamole cadere nell'olio, facciamole friggere finché non saranno ben dorate. **Scoliamole con una schiumarola** e poniamole in un piatto con della carta assorbente. Spolverizziamo con dello zucchero a velo.

da ricordare

Frittelle al forno senza uova

per 6 persone

130 g di **riso**, 2 cucchiai di **zucchero semolato**, 2 cucchiai di **farina di riso**, 2 cucchiaini di **lievito** in polvere, 1 pizzico di **sale** fino, 500 ml di **latte**, qualche goccia di **aroma al limone**, 25 g di **burro**, 1 cucchiaio di **fecola**, **zucchero a velo** q.b.

In un pentolino mettiamo il latte, il burro, lo zucchero semolato, un pizzico di sale fino, l'aroma al limone e il riso e facciamo cuocere a fiamma molto bassa fino a quando il latte si sarà completamente assorbito. Poi mettiamo da parte a raffreddare. Successivamente accendiamo il forno a 180°C e uniamo farina, lievito e fecola al composto di riso e mescoliamo per bene per ottenere un impasto corposo.

A questo punto adoperando 2 cucchiai formiamo della palline di impasto da posizionare sulla leccarda rivestita di carta forno. Mettiamo la teglia nel forno caldo e facciamo cuocere per circa 30 minuti o fino a quando inizieranno a diventare dorate.

A cottura terminata, togliamole dal forno, facciamole raffreddare e cospargiamole di zucchero a velo.

da ricordare

Frittelle di mele al forno al rum e vaniglia

per 4 persone

200 g di **farina di farro**, 2 cucchiai di **olio di cocco**, 1 cucchiaino di **rum scuro**, 1 cucchiaino di **semi di lino** tritati, 260 g di **bevanda di mandorla**, 20 g di **zucchero di canna**, 1 cucchiaino di **estratto naturale di vaniglia** in polvere, 1 cucchiaino di **lievito per dolci**, 6 **mele** non trattate, **sciroppo d'acero** grado C q.b., **sale** q.b.

Mescoliamo in una ciotola capiente la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, i semi di lino, la vaniglia e un pizzico di sale. Uniamo l'olio e il rum, versiamo a filo la bevanda e mescoliamo energicamente fino a ottenere una pastella densa. Copriamo la ciotola e lasciamo riposare per 1 ora.. Accendiamo il forno a 180°C.

Sbucciamo le mele, eliminiamo i torsoli e tagliamole a fette non troppo sottili. Immergiamo ciascuna fetta nella pastella e adagiamola su una teglia rivestita da carta forno aggiungendo, se necessario, un cucchiaino di impasto sulle frittelle prima di infornarle.

Inforniamo per circa 20-25 minuti e cospargiamole ancora calde con sciroppo d'acero a piacere.

da ricordare

Graffe al limone

per 8 persone

500 g di **patate**, 600 g di **farina 00**, 150 g di **zucchero semolato**, 30 g di **burro**, 25 g di **lievito di birra** fresco, 4 **uova**, 1 **limone** bio, **latte** q.b., **sale** q.b., **olio per friggere** q.b., **zucchero a velo** q.b.

In una casseruola lessiamo le patate per circa 30 minuti in abbondate acqua; scoliamole, peliamole e passiamole allo schiacciapatate riunendo il purè in una ciotola. **Setacciamo la farina su una spianatoia**, disponiamola a fontana, poniamo al centro il purè, un pizzico di sale e il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Stemperiamo il lievito in poco latte e versiamolo al centro della fontana. Uniamo le uova, la scorza grattugiata sottile e il succo del limone, lo zucchero e lavoriamo gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Dividiamolo in parti, ricaviamo da ciascuna dei rotolini e chiudiamoli ad anello.

Copriamo le graffe con un canovaccio e facciamo lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del volume. In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e tuffiamoci poche graffe alla volta, dorandole da ambo i lati. **Scoliamole con una schiumarola**, poniamole su carta assorbente da cucina per perdere l'olio in eccesso, trasferiamole su un piatto da portata e spolverizziamo con abbondante zucchero a velo prima di servire.

da ricordare

Le graffe sono tipiche della cucina campana, vengono di solito preparate nel periodo del Carnevale anche se sono reperibili durante tutto l'anno.

Frittelle al miele e cannella

per 4 persone

450 ml di **acqua** tiepida, 400 g di **farina 00**, 230 ml di **latte** tiepido, 1 bustina di **lievito di birra**, 1 cucchiaio di **zucchero**, ½ cucchiaino di **sale**, 2 cucchiai di **olio d'oliva**, **olio di arachidi** q.b.
Per lo sciroppo: 20 ml circa di **miele aromatico**, **cannella** in polvere q.b., **acqua** q.b.

da ricordare

Sciogliamo per prima cosa il lievito in parte dell'acqua tiepida. Nel vaso del mixer versiamo la farina, il latte, l'acqua rimanente, il lievito sciolto, lo zucchero e il sale e i 2 cucchiai di olio d'oliva. Frulliamo il tutto fino a ottenere una pastella omogenea. Copriamo il recipiente e lasciamo lievitare in un posto caldo finché il volume non sarà triplicato (circa 1 o 2 ore).

Scaldiamo abbondante olio di arachidi quindi friggiamo le frittelle, prelevando porzioni di pastella con due cucchiai. Scoliamole mano a mano con una paletta forata e lasciamo perdere l'eccesso d'olio su carta da cucina.
Prepariamo uno sciroppo facendo bollire il miele insieme a ½ litro di acqua per 5 minuti. Versiamo lo sciroppo sopra le frittelle e spolverizziamo a piacere con la cannella in polvere.

Cannoli siciliani

per 8 persone

500 g di **ricotta di pecora**, 170 g di **zucchero a velo**, **scorza** d'**arancia** candita q.b., 150 g di **cioccolato fondente**, 120 g di **farina 00**, 20 g di **strutto**, 20 g di **zucchero semolato**, 30 ml di **Marsala**, 10 g di **cacao amaro** in polvere, 15 ml di **aceto**, 1 **uovo**, 1 pizzico di **sale** fino, **olio di semi** per friggere q.b., **zucchero a velo** q.b.

Lavoriamo insieme la farina, lo zucchero semolato, un pizzico di sale fino, il cacao in polvere, lo strutto, l'uovo e poco alla volta anche il Marsala e l'aceto. Lavoriamo l'impasto e una volta ottenuto un panetto liscio e omogeneo, avvolgiamolo con della pellicola trasparente e mettiamolo in frigo a riposare per almeno 1 ora. **Nel frattempo passiamo a preparare la farcia dei cannoli.** In una ciotola lavoriamo la ricotta con lo zucchero a velo e poi passiamola al setaccio per ottenere una consistenza cremosa. Mettiamola in frigo a riposare coprendola con la pellicola trasparente e nel frattempo ritorniamo alle cialde. Riprendiamo l'impasto e stendiamolo formando una sfoglia sottile di 2 mm. **Con un coppapasta formiamo dei cerchi di 10 cm di diametro** da avvolgere unendo i lembi attorno ai cannelli di alluminio leggermente unti. **Cuociamo i cannoli per qualche minuto** in abbondante olio di semi portato a una temperatura di circa 170°C. Togliamoli dall'olio con un mestolo forato e scoliamoli su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. **Una volta che si saranno intiepiditi**, sfiliamoli dai cilindri e con un pennello rivestiamo delicatamente la sfoglia interna con il cioccolato sciolto a bagnomaria precedentemente. Quando il cioccolato si sarà indurito, riempiamo i cannoli con la crema di ricotta utilizzando una sac à poche e terminiamo guarnendoli con scorzette d'arancia candite e spolverizzandoli con lo zucchero a velo.

da ricordare

Frittelle golose

Farcite di crema, con la Nutella®, al cioccolato sono le nostre proposte golosissime per delle frittelle irresistibili da concedersi nei pomeriggi freddi invernali!

Castagnole al caffè e cocco

per 10 persone

210 g di farina 00, 100 g di zucchero, 70 g di latte, 50 g burro, 40 g di cocco rapè, 1 cucchiaino di caffè solubile, 40 g di fecola di patate, 1 uovo, 8 g di lievito, olio per friggere
Per decorare: 60 g di caffè, 30 g di latte, 40 g di zucchero semolato, 20 g di cocco rapè

Facciamo sciogliere il burro e lasciamo intiepidire. In una ciotola mettiamo l'uovo, il latte, il burro fuso e lo zucchero, sbattiamo gli ingredienti con una frusta fino a farli amalgamare. Uniamo il cocco, il caffè in polvere, poi la farina, la fecola e il lievito setacciati e lavoriamo con le mani fino a formare un impasto omogeneo. Formiamo tante palline del diametro di circa 1,5 centimetri. **In un pentolino facciamo scaldare l'olio fino alla temperatura di 170°C** e friggiamo le castagnole finché non saranno ben dorate. Scoliamole con una schiumarola e poniamole in un piatto con della carta assorbente.
In una ciotola versiamo il caffè e il latte, passiamo le castagnole nel composto e successivamente nel cocco rapè e nello lo zucchero semolato finché sono ancora calde.

da ricordare

Bignole al cacao con crema all'arancia

per 12 persone

Per l'impasto: 260 g di acqua, 140 g di farina 00, 180 g di uova, 70 g di albumi, 60 g di burro, 15 g di cacao amaro **Per la crema:** 280 g di latte intero, 80 g di tuorli, 80 g di zucchero, 60 g di succo d'arancia, 35 g di amido di mais, scorza di 1 arancia bio, succo di ½ limone **Per friggere:** 1 l di olio di semi di arachidi
Per completare: 20 g di zucchero a velo

Prepariamo la crema: in un pentolino mettiamo i tuorli, lo zucchero e l'amido di mais, mescoliamo bene con una frusta fino a formare una crema liscia. Uniamo a filo latte e succo d'arancia mescolando, uniamo la scorza dell'arancia grattugiata e sempre mescolando portiamo la crema a bollore.
Togliamo dal fuoco, aggiungiamo il succo del limone, facciamolo amalgamare e trasferiamo la crema in una ciotola, copriamo con la pellicola per alimenti a diretto contatto e lasciamo raffreddare.
Per i bignè: in un tegamino antiaderente mettiamo l'acqua e il burro, appena questo sarà completamente sciolto aggiungiamo la farina e il cacao, mescoliamo con un cucchiaio di legno finché si formerà una palla che si stacca dalle pareti. Trasferiamo in una ciotola a raffreddare.
Sbattiamo le uova con gli albumi e uniamone una parte all'impasto, Mescoliamo bene finché saranno bene amalgamate, proseguiamo in questo modo unendo l'uovo un po' per volta. Trasferiamo l'impasto in una sac à poche con beccuccio liscio da 1 cm. Formiamo tanti mucchietti su strisce di carta forno.

da ricordare

Scaldiamo l'olio di arachidi fino alla temperatura di 170°C. Poniamo le strisce di carta forno con l'impasto nell'olio bollente, appena i bignè si staccheranno togliamo la carta e lasciamo cuocere per qualche minuto. Con una schiumarola preleviamo i bignè e trasferiamoli in un sacchetto di carta assorbente. Facciamo raffreddare e riempiamoli con la crema, spolverizziamo con zucchero a velo.

Frittelle al cacao e pere

per 10 persone

Per l'impasto: 180 g di farina 00, 80 g di latte, 70 g di zucchero semolato, 30 g di liquore all'arancia, 20 g di cacao amaro, 1 uovo, 8 g di lievito per dolci, 200 g di pera
Per friggere: 1 l di olio di semi di arachidi **Per completare:** zucchero a velo q.b.

da ricordare

In una ciotola sbattiamo l'uovo con il latte, lo zucchero e il liquore, uniamo il cacao amaro, il lievito e la farina setacciati mescolando con una frusta per non formare grumi. Tagliamo la pera a dadini e uniamola all'impasto, mescoliamo.
Facciamo scaldare l'olio a 170°C. Con un cucchiaio preleviamo una piccola dose di impasto e aiutandoci con un secondo cucchiaio formiamo una pallina, lasciamola cadere nell'olio bollente e facciamo cuocere qualche minuto.
Scoliamo con una ramaiola e poniamo su carta assorbente. Spolverizziamo con zucchero a velo e serviamo.

Frittelle al cioccolato e rum

per 4 persone

4 uova, 200 ml di latte, 100 g di zucchero, 20 g di fecola, 50 g di cioccolato fondente, 2 cucchiai di rum, 165 ml di acqua, 35 g di burro, 100 g di farina di farro, sale q.b., olio di semi di arachidi q.b., zucchero a velo q.b.

Per la crema: portiamo a bollore il latte. Montiamo in una ciotola i tuorli di 2 uova con 50 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungiamo la fecola setacciata e mescoliamo, quindi versiamo a filo il latte caldo e mescoliamo velocemente, uniamo il cioccolato spezzettato e il rum e mettiamo sul fuoco. Facciamo cuocere continuando a mescolare fino a ottenere la densità desiderata.

da ricordare

Togliamo dal fuoco e copriamo con della pellicola trasparente. In un pentolino portiamo a bollore l'acqua insieme al burro e a un pizzico di sale, quindi togliamo dal fuoco e versiamo in una sola volta la farina ben setacciata.

Mettiamo nuovamente sul fuoco e mescoliamo fino a ottenere un impasto compatto che si stacca dai bordi. Lasciamo raffreddare. Aggiungiamo le restanti uova facendo attenzione che ciascuna si assorba prima di aggiungere quella successiva quindi mescoliamo, uniamo lo zucchero restante e amalgamiamo ancora fino a ottenere un impasto liscio.

Trasferiamo l'impasto ottenuto in una tasca da pasticcere con la bocchetta liscia e formiamo dei bignè grossi come una noce.

Scaldiamo abbondante olio e friggiamo le frittelle poche per volta. Quando risulteranno belle dorate e gonfie scoliamole su della carta da cucina.

Una volta fredde farciamo con la crema al cioccolato e rum aiutandoci con la tasca da pasticcere. Serviamo spolverizzate con dello zucchero a velo.

Frittelle di Nutella®

per 4 persone

125 g di farina 00, 1 cucchiaio e mezzo di Nutella®, 1 bicchiere di latte, 1 uovo, 1 cucchiaio di zucchero, ½ bustina di lievito per dolci, sale q.b., zucchero a velo q.b., olio di arachidi q.b.

In una ciotola sbattiamo l'uovo con il latte, lo zucchero e un pizzico di sale. Uniamo la farina setacciata insieme al lievito e mescoliamo bene. Aggiungiamo la Nutella e amalgamiamo il tutto.

Scaldiamo l'olio e friggiamo il composto a cucchiaiate, poche frittelle per volta. Scoliamole infine su carta da cucina e serviamole spolverizzate con zucchero a velo.

Krapfen alla crema di riso

per 4 persone

250 g di farina manitoba, 250 g di farina semintegrale, 10 g di lievito di birra secco, 200 ml di latte, scorza di limone bio q.b., 80 ml di olio di riso o mais o girasole, 80 g di zucchero integrale, 40 g di yogurt bianco **Per la crema:** 300 ml di bevanda di riso, 30 g di amido di riso, 30 g di olio di cocco, 50 g di zucchero integrale di canna, scorza di limone bio q.b., 1 pizzico di sale integrale **Per friggere:** 1 l di olio di semi di arachidi

Su un piano di lavoro uniamo le farine con il lievito, lo zucchero e la scorza di limone. Aggiungiamo lo yogurt, l'olio e il latte poco per volta e impastiamo con forza per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formiamo una palla e facciamo riposare coperto da pellicola alimentare, in una ciotola fino al raddoppio del suo volume (circa 2 ore). Capovolgiamo la ciotola su un piano di lavoro infarinato e stendiamo con le mani infarinate l'impasto a uno spessore di 2 cm.

da ricordare

Con un coppapasta di 5 cm ricaviamo delle palline e posizioniamole in una teglia ben distanziate. Copriamole con un canovaccio e facciamole riposare per almeno 30 minuti.

Scaldiamo abbondante olio in una padella profonda e capiente e friggiamo i krapfen pochi per volta fino a doratura. Estraiamoli con un mestolo forato e adagiamoli su carta assorbente.

Prepariamo la crema stemperando in un pentolino l'amido di riso nella bevanda di riso con una frusta a mano.

Portiamo il pentolino sul fuoco, mescoliamo tenendo la fiamma media. Aggiungiamo lo zucchero, la scorza del limone, un pizzico di sale e l'olio di cocco. In alternativa all'olio di cocco possiamo usare un cucchiaio di yogurt. Quando inizia ad addensarsi, abbassiamo al minimo la fiamma, mescoliamo finché diventa più corposa e togliamo dal fuoco per farla raffreddare completamente.

Aiutandoci con una sacca da pasticcere riempiamo i krapfen di crema facendo un buchino su un lato.

Frittelle alla panna montata

per 6 persone

250 g di farina 00, 2 uova, 125 g di panna montata, 2 cucchiaini di lievito per dolci, 50 g di zucchero semolato, olio di arachidi q.b., zucchero a velo q.b.

In una terrina mescoliamo le uova insieme allo zucchero. Uniamo la farina e il lievito setacciati e mescoliamo il tutto, quindi incorporiamo la panna montata: dovremo ottenere un composto senza grumi. **Scaldiamo l'olio in una padella per fritti** e, aiutandoci con due cucchiai, preleviamo poco impasto per volta e friggiamo le frittelle. **Quando saranno gonfie** e dorate scoliamole su carta da cucina e serviamole spolverizzate con zucchero a velo.

Frittelle al mascarpone

per 6 persone

250 g di **farina 00**, 250 g di **ricotta**, 150 g di **zucchero**, 3 **uova**, 3 **arance**, 1 cucchiaino di **rum**, ½ bustina di **lievito**, 1 pizzico di **sale**, **olio di arachidi** q.b.
Per il ripieno: 100 g di **mascarpone**, 1 **uovo**, 50 g di **zucchero** **Per completare: zucchero a velo** q.b.

Mettiamo la farina in una terrina e aggiungiamo le uova, la ricotta, lo zucchero, il lievito, il rum, il sale e il succo delle arance. Impastiamo fino a ottenere un composto non troppo denso. Lasciamo riposare l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora.

Prepariamo la crema al mascarpone: in una ciotola versiamo il tuorlo con 30 g di zucchero e montiamo con una frusta fino a ottenere un composto soffice e spumoso. In un'altra ciotola montiamo l'albume a neve con 20 g di zucchero. Aggiungiamo alla crema di tuorli, il mascarpone, mescolando lentamente. Incorporiamo anche l'albume montato mescolando dal basso verso l'alto.

Riprendiamo l'impasto, scaldiamo l'olio in una pentola dai bordi alti e buttiamoci le frittelle aiutandoci con due cucchiai. Scoliamole mano a mano su carta da cucina.

Lasciamole raffreddare poi farciamole con la crema al mascarpone; serviamole spolverizzando con zucchero a velo.

da ricordare

Frittelle dolci alla vaniglia

per 4 persone

150 g di farina di farro Spelta, 1 cucchiaio di zucchero di canna, 80 ml di bevanda di mandorla, 1 uovo, 1 baccello di vaniglia, 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci, 2 cucchiai di grappa, olio per friggere q.b., sale q.b., zucchero semolato q.b.

Dividiamo il baccello di vaniglia a metà, nel senso della lunghezza, preleviamo i semini e mescoliamoli allo zucchero di canna. Sgusciamo l'uovo in una ciotola, poi uniamo lo zucchero di canna aromatizzato alla vaniglia, la bevanda, la grappa, la farina setacciata con il lievito, il sale e mescoliamo con una frusta fino a ottenere una bella pastella liscia.

Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle dorate.

Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole cospargendole di zucchero semolato.

Bomboloni ripieni al cioccolato

per 6 persone

570 g di farina 00, 20 g di cremor tartaro, 25 g di zucchero di canna, 1 pizzico di sale, 55 g di olio di mais, 100 g di acqua tiepida, olio di arachidi per friggere q.b., zucchero a velo q.b.
Per la crema pasticciera al cioccolato: 700 g di latte al cioccolato, 25 g di farina 00, 25 g di amido di mais, 70 g di zucchero di canna, 100 g di cioccolato fondente

Per la crema al cioccolato: in una ciotola diluiamo gli ingredienti secchi con 100 g di latte. Portiamo a ebollizione il latte rimanente e versiamolo sul composto di farina, amido e zucchero e cuociamo a fuoco basso per circa 4 minuti, continuando a mescolare con la frusta a mano. Togliamo dal fuoco e aggiungiamo il cioccolato tritato. Mescoliamo fino a che sarà completamente sciolto. Copriamo con la pellicola e facciamolo raffreddare prima di farcire i bomboloni.

da ricordare

In una ciotola riuniamo la farina setacciata, il sale e lo zucchero. Sulla spianatoia formiamo con questi ingredienti una fontana e al centro versiamo il cremor tartaro sciolto nell'acqua e l'olio. Impastiamo bene fino a ottenere una consistenza elastica, se fosse necessario aggiungiamo dell'altra acqua.
Trasferiamo l'impasto in una terrina, copriamolo con della pellicola e lasciamo lievitare in luogo tiepido per circa 3 ore. Al termine di questa lievitazione lavoriamo nuovamente l'impasto e stendiamolo con il mattarello a uno spessore di circa 1,5 cm. Con un coppapasta rotondo tagliamo dei dischi di circa 7-8 cm di diametro e lasciamoli lievitare ancora 1 ora sempre in luogo tiepido.
Friggiamo i bomboloni pochi per volta in olio bollente e mettiamoli a scolare su carta da cucina. Una volta freddi farciamoli con la crema al cioccolato e spolverizziamoli di zucchero a velo.

Churros con fonduta di cioccolato caldo

per 4 persone

250 g di acqua, 30 g di olio di semi di girasole + q.b., 150 g di farina 00, 1 uovo medio, sale fino q.b., 100 g di zucchero

Versiamo l'acqua, l'olio di semi e un pizzico di sale, portiamo quasi a bollore. In una ciotola setacciamo la farina. Togliamo il pentolino dal fuoco e aggiungiamo la farina tutta in una volta. Mescoliamo energicamente con un cucchiaio di legno fino a che il composto non sarà sodo e consistente. Rimettiamo il pentolino sul fuoco e continuiamo a mescolare per almeno 3 minuti a fiamma media fino a che non si sarà formata una patina bianca sul fondo.

A questo punto versiamo il composto in una ciotola e allarghiamolo sulle pareti per farlo raffreddare e lasciamolo intiepidire per qualche minuto. Quando il composto si sarà intiepidito uniamo l'uovo precedentemente sbattuto, mescoliamo per incorporare fino a che l'impasto non risulterà liscio, compatto e omogeneo. Trasferiamo l'impasto ottenuto in una sac à poche con bocchetta a stella di media grandezza.

Scaldiamo l'olio di semi in una pentola capiente fino alla temperatura di 180°C, poi spremiamo l'impasto direttamente nell'olio tagliandolo a una lunghezza di circa 10 cm con l'aiuto di un coltello.

Friggiamo i churros per circa 3-5 minuti girandoli spesso in modo che si dorino uniformemente su tutti i lati, poi scoliamoli e trasferiamoli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Passiamo i churros ancora caldi nello zucchero e, a piacere, intingiamoli nella cioccolata calda.

da ricordare

Crema fritta

per 6 persone

500 ml di latte, 5 tuorli, 2 uova, 75 g di zucchero, 1 bacca di vaniglia, 70 g di maizena, scorza di ½ limone bio, pangrattato q.b., olio di semi di arachide per friggere q.b.

Per prima cosa prepariamo la crema: portiamo a bollore, a fuoco basso, il latte aromatizzato con la bacca di vaniglia incisa e la scorza del limone in un pentolino dal fondo spesso.

In una pentola a parte montiamo i tuorli con lo zucchero, aggiungiamoci la maizena e versiamoci a filo il latte: cuociamo a fiamma dolce fino a bollore e sempre rigirando con un mestolo di legno, spegniamo e stendiamo il composto su carta da forno precedentemente unta con un velo di olio di semi.

Non appena la crema è fredda tagliamola a quadretti e passiamoli uno per volta nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.

Friggiamo in abbondante olio di semi di arachide bollente fino a doratura, scoliamo su carta assorbente e serviamo le nostre frittelle tiepide.

da ricordare

Donuts al cioccolato

per 8 persone

250 g di farina 00, 250 g di farina Manitoba, 250 g di latte tiepido, 75 g di burro ammorbidito, 70 g di zucchero, 2 uova medie, 12 g di lievito di birra fresco, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 6 g di sale Per la copertura: 150 g di zucchero a velo, 20 g di burro, 150 g di cioccolato fondente, acqua tiepida q.b., biscotti q.b., olio per friggere q.b.

Scaldiamo il latte. In una ciotola, mettiamo le farine, lo zucchero, il lievito di birra sbriciolato. Versiamo a filo il latte. Aggiungiamo le uova, una alla volta continuando a impastare e facendole assorbire man mano, aromatizziamo con la vaniglia. Uniamo il sale e impastiamo, fino ad avere un panetto liscio. Aggiungiamo il burro ammorbidito, poco per volta come con le uova. Impastiamo per circa 15 min. Trasferiamolo in un'altra ciotola capiente e unta, copriamo e lasciamo lievitare 2 ore in forno.

Una volta lievitato, stendiamo la pasta a 1 cm, facciamo dei cerchi con un coppapasta del diametro di 8 cm. Creiamo i buchi delle ciambelle utilizzando un coppapasta più piccolo. Mettiamo le ciambelle sulla teglia e facciamole lievitare per altri 40 min.

Friggiamo in olio di semi a 175°C, finché saranno dorate. Trasferiamole su carta assorbente. Versiamo lo zucchero a velo col burro fuso, mescolando con una frusta aggiungiamo acqua tiepida poco per volta, versiamo il cioccolato fuso, amalgamiamo e ricopriamo le ciambelle con i biscotti sbriciolati.

da ricordare

Frittelle di panettone

per 6 persone

1 panettone oppure 1 pandoro, 100 g di latte, 2 uova, 100 g di farina 00, 50 g di zucchero semolato, olio di arachidi per friggere q.b.

da ricordare

Eliminiamo la crosta del panettone, sbricioliamolo e mettiamolo in una terrina. Scaldiamo il latte e aggiungiamolo al panettone sbriciolato, quindi lasciamo riposare per circa 1 ora.

Strizziamo il panettone e uniamoci la farina setacciata, mescolando bene. Uniamo le uova, una per volta, e mescoliamo.

Scaldiamo abbondante olio e friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate, finché le frittelle saranno ben dorate. Scoliamole su carta da cucina e passiamole nello zucchero semolato.

Biscotti fritti

per 4 persone

100 g di zucchero di canna, 50 g di burro, 150 g di farina, 120 g circa di cioccolato al latte, 40 g di granella di nocciole mista a pistacchi, 1 uovo, olio di arachidi per friggere q.b.

In una ciotola lavoriamo con le mani il burro freddo e lo zucchero di canna. Uniamo quindi l'uovo e la granella. Aggiungiamo infine anche la farina e mescoliamo bene il tutto per ottenere un composto piuttosto sodo.

da ricordare

Prendiamo la tavoletta di cioccolato e dividiamola lungo le linee, ottenendo 7 quadrati. Con un dosa gelato preleviamo delle palline di impasto. In ognuna inseriamo il quadratino di cioccolato, richiudendo il buco.

Scaldiamo l'olio in una pentola alta e piuttosto piccola e friggiamo due biscotti alla volta. Cuociamoli finché la superficie diventerà dorata e croccante, quindi scoliamoli su carta assorbente da cucina. Serviamo i biscotti fritti decorati con striscette di cioccolato fuso. Sono ottimi consumati ancora caldi.

Ravioli alla marmellata

per 4 persone

125 g di **farina 00**, 125 g di **farina manitoba**, 3 **uova**, 50 g di **burro** a temperatura ambiente, 40 g di **zucchero**, 8 g di **lievito di birra**, 1 pizzico di **sale**, **scorza** di ½ **limone** grattugiata, **olio di semi di arachide** q.b.

In una terrina lavoriamo le farine con due uova, lo zucchero, il burro a pezzetti, la scorza, il lievito e il sale fino a ottenere una pasta liscia: facciamo riposare mezz'ora.

Trascorso il tempo indicato prendiamo la pasta e stendiamola in una sfoglia di 2 millimetri circa e con un coppapasta ricaviamo dei cerchi: su metà di ogni disco mettiamo generosa marmellata facendo attenzione di lasciare il bordo pulito.

Sbattiamo l'uovo rimasto e spennelliamo con esso metà bordo di ogni raviolo, dopodiché richiudiamo a mezze lune i nostri dolci facendo aderire bene i bordi aiutandoci con una forchetta.

Friggiamoli in abbondante olio di semi di arachide ben caldo, scoliamoli, facciamo raffreddare qualche minuto e serviamo!

da ricordare

Frittelle di zucca e cioccolato

per 10 persone

250 g di farina, 220 g di zucca cotta, 50 g di zucchero, 30 g di gocce di cioccolato, 20 g di olio di semi, 2 uova, 10 g di lievito per dolci
Per friggere: 1 l di olio di semi di arachidi Per completare: zucchero a velo q.b.

In una ciotola sbattiamo le uova con la zucca e l'olio fino a formare una crema liscia. Uniamo lo zucchero, la farina e il lievito setacciati e le gocce di cioccolato. Mescoliamo fino a formare una pastella densa.
In un pentolino facciamo scaldare l'olio fino alla temperatura di 170°C, con due cucchiaini formiamo delle palline e facciamole cadere nell'olio, facciamole friggere finché non saranno ben dorate.
Scoliamole con una schiumarola e poniamole in un piatto con della carta assorbente. Spolverizziamo con dello zucchero a velo.

Frittelle dolci luna park

per 8 persone

250 g di farina 00, 150 ml di acqua, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai olio di semi, 1 pizzico sale, 8 g di lievito istantaneo per dolci, zucchero semolato q.b., olio di semi per friggere q.b.

Mettiamo la farina con lo zucchero e il lievito in una ciotola capiente. Poi, versiamo l'acqua, il sale e l'olio poco alla volta e iniziamo a impastare per alcuni minuti, fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formiamo una palla e lasciamo riposare 5 minuti coperta con un canovaccio.

Formiamo due cordoncini con l'impasto e poi suddividiamoli in panetti grandi circa 3 cm. Appiattiamo le palline schiacciandole con le dita in modo da formare un dischetto abbastanza sottile.

Facciamo scaldare l'olio di semi in una padella con i bordi alti e facciamo cuocere le frittelle una alla volta in olio bollente, ma non troppo caldo (circa 180°C) per pochi secondi finché non salgono a galla e si saranno leggermente dorate.

Scoliamo le frittelle su un foglio di carta assorbente. Poi impaniamole nello zucchero quando sono ancora calde. Serviamole e se vogliamo renderle ancora più golose, possiamo farcirle con crema di nocciole o Nutella® !

Frittelle particolari

E se siete stufi delle solite frittelle, allora non potrete perdervi le nostre ricette buone e originali: dai ripieni di frutta, alle spezie e le confetture per stupire i vostri ospiti

Frittelle di farina di castagne

per 4 persone

150 g di farina di castagne, 200 ml di latte, 40 g di uvetta, 40 g di pinoli, 40 g di zucchero, olio per friggere q.b., zucchero a velo q.b.

da ricordare

Ammolliamo l'uvetta in acqua tiepida, o alternativamente nel vino dolce o nel cognac per un gusto più deciso, per circa 10 minuti.

In una ciotola a parte versiamo la farina di castagne, lo zucchero, l'uvetta scolata e asciugata, i pinoli e uniamo il latte poco a poco continuando a mescolare. Il composto deve essere omogeneo, liscio ed elastico. Se dovesse risultare troppo denso uniamo altro latte mentre, se fosse troppo liquido, aggiungiamo poca farina continuando ad amalgamare.

Versiamo l'olio in una padella dai bordi alti e, una volta che questo è sufficientemente caldo, friggiamo il composto versandolo direttamente a cucchiaiate.

Estraiamo le frittelle con l'aiuto di una schiumarola e facciamo assorbire l'olio in eccesso adagiandole su carta da cucina. Spolverizziamo uniformemente con zucchero a velo e serviamo.

Ravioli alla ricotta, fichi e cioccolato

per 8 persone

Per la pasta: 250 g di farina 00, 40 g di latte, 20 g di burro, 40 g di zucchero semolato, 20 g di rum, 1 uovo, 2 g di lievito per dolci **Per il ripieno:** 160 g di ricotta vaccina, 80 g di fichi secchi, 20 g di cioccolato fondente, 20 g di zucchero, 10 g di rum **Per friggere:** 1 l di olio di arachidi **Per completare:** zucchero a velo q.b.

Per la pasta, lavoriamo assieme tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, lasciamo riposare la pasta sotto a un piatto per almeno 30 minuti. **Nel frattempo prepariamo il ripieno**, lavoriamo la ricotta con il rum e lo zucchero, uniamo i fichi secchi e il cioccolato tritati finemente, mescoliamo. **Stendiamo la pasta** e tagliamo dei quadrati di 6 cm, mettiamo al centro un mucchietto di ripieno e chiudiamo piegando a metà. Sigilliamo i bordi con i rebbi di una forchetta. **In un pentolino facciamo scaldare l'olio** fino alla temperatura di 170°C e friggiamo i ravioli 4-5 per volta. Scoliamoli con una ramaiola e poniamoli su carta assorbente. Cospargiamo con zucchero a velo e serviamo.

Frittelle dolci di kamut

per 8 persone

250 g di **farina di kamut**, 250 g di **farina 0**, 10 g di **lievito di birra** fresco, 375 ml di **acqua**, **sale** grosso q.b., **olio** per friggere q.b., **sciroppo d'acero** o **miele** q.b.

Setacciamo le farine in una ciotola, facciamo al centro una fontana e sciogliamoci il lievito di birra con poca acqua tiepida. Sciogliamo in 375 ml di acqua un pizzico di sale grosso, facciamolo sciogliere e versiamolo a filo poco alla volta sulla farina.

da ricordare

Impastiamo con le mani per ottenere un composto molto morbido e colloso, se necessario aggiungiamo altra acqua, e mettiamolo in una ciotola, coperta da un foglio di pellicola, a lievitare in forno spento con la luce accesa per circa 2 ore. Quando l'impasto è raddoppiato di volume, predisponiamo sul fuoco una pentola capiente con abbondante olio di semi per friggere le pettole.

Appena l'olio sarà ben caldo, con un cucchiaio preleviamo poco impasto alla volta, bagniamo un dito in poca acqua e facciamo scivolare dal cucchiaio la pallina di impasto direttamente nell'olio. Continuiamo così fino a che non avremo terminato l'impasto: le pettole devono essere belle dorate da entrambi i lati: in cottura giriamole con una pinza. Preleviamole dall'olio e facciamole scolare su carta assorbente. Serviamole cosparse di sciroppo d'acero o miele a piacere.

Frittelle al forno con pinoli e mirtilli essiccati

per 8 persone

250 ml di acqua, 25 g di burro, 90 g di farina 00, 20 g di fecola di patate, ½ bustina di lievito in polvere per dolci, 30 g di zucchero semolato, 2 uova intere, scorza grattugiata di 1 limone bio, 1 manciata di pinoli, 1 manciata di mirtilli disidratati, zucchero a velo q.b.

da ricordare

In un pentolino versiamo l'acqua e il burro e portiamo a bollore. Quando l'acqua inizia a bollire, spegniamo la fiamma e mettiamo da parte. Setacciamo la farina 00 con la fecola di patate e il lievito, versiamo il tutto nel pentolino con acqua e burro e mescoliamo energicamente. Rimettiamo il pentolino sul fuoco basso e continuiamo a mescolare l'impasto fino a quando non si staccherà bene dalle pareti. **A questo punto passiamo l'impasto in una terrina** e uniamo lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, sempre mescolando. Successivamente aggiungiamo anche un uovo per volta, i pinoli e i mirtilli. **Quando avremo ottenuto un impasto omogeneo**, con l'aiuto di 2 cucchiai formiamo delle palline di impasto e adagiamole distanziate nella leccarda rivestita di carta forno. **Mettiamo la teglia nel forno preriscaldato a 175°C** e cuociamo le frittelle per circa 25 minuti. A cottura terminata, sforniamole e facciamole raffreddare e poi cospargiamole di zucchero a velo.

Castagnole alla ricotta e zenzero

per 4 persone

200 g di farina 00, 50 g di fecola di patate, 2 tuorli d'uova, 125 g di ricotta vaccina, 75 ml di latte, 70 g di zucchero, 25 g di burro ammorbidito, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1 buccia di limone bio grattugiata, 1 cucchiaio di rum, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, zenzero candito q.b., olio per friggere q.b.

Setacciamo la farina con la fecola e il lievito in una ciotola, aggiungiamo il burro ammorbidito, il rum i tuorli, lo zucchero, la ricotta, lo zenzero in polvere, il sale e la buccia di limone grattugiata.

Impastiamo il composto e incorporiamo il latte per ultimo, se occorre a rendere l'impasto sodo (deve essere come quello degli gnocchi cioè morbido ma non appiccicoso). Lavoriamo la pasta per qualche minuto e facciamola riposare per 15 minuti coperta con pellicola alimentare. Riprendiamo l'impasto e realizziamo dei bastoncini, tagliamoli a tocchetti di circa 2 cm e facciamo delle polpettine.

da ricordare

In una pentola alta facciamo riscaldare bene l'olio e mettiamoci a cuocere le castagnole, poche per volta, fino a doratura. Scoliamole su carta assorbente per poi servirle con zenzero candito.

Frittelle all'uva

per 6 persone

250 g di uva (uva fragola se in stagione), 120 ml di latte, 180 g di farina 00, 1 bustina di lievito per dolci, 2 uova medie, 1 bicchierino di brandy, 1 pizzico di sale, 80 g di zucchero, olio di arachidi q.b., zucchero a velo, q.b. cannella in polvere q.b.

In una terrina sbattiamo con una frusta a mano i tuorli delle uova con lo zucchero e aggiungiamo mano a mano il latte, il pizzico di sale e il brandy. **Uniamo anche la farina e il lievito setacciati**, sempre mescolando per evitare i grumi e fino a ottenere una crema dalla consistenza morbida. Montiamo a neve gli albumi e aggiungiamoli alla crema e infine uniamo gli acini d'uva lavati e asciugati. **Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti** e friggiamo le frittelle prelevando il composto a cucchiaiate. Facciamo dorare le frittelle, poche per volta, e scoliamole su carta da cucina. Serviamo ancora calde spolverizzate con zucchero a velo e cannella.

Frittelle africane

per 6 persone

180 g di farina 00, 270 g di zucchero di canna, 100 ml di acqua, 30 g di burro, cannella q.b., 1 fettina di limone, 1 uovo, 1 bustina di lievito, olio di arachidi q.b.

Per lo sciroppo: facciamo sciogliere lo zucchero con l'acqua in un pentolino, aggiungiamo un cucchiaino di cannella e la fettina di limone e portiamo a ebollizione quindi lasciamo raffreddare ed eliminiamo la fettina di limone.

Prepariamo l'impasto: in una terrina mettiamo il burro e l'uovo e sbattiamo fino a ottenere un composto cremoso. Setacciamo la farina e il lievito in questo composto e mescoliamo fino a ottenere un impasto omogeneo.

Stendiamo il composto ottenuto con il mattarello e tagliamo circa 18 quadrati alti almeno 1 cm. Pratichiamo due tagli a ciascun pezzo in modo da ottenere tre fettuccine unite alla base e intrecciamole tra loro.

Scaldiamo l'olio in un'apposita padella e friggiamo i dolcetti pochi per volta per 4 minuti circa. Scoliamo su carta da cucina e ancora calde tuffiamo le frittelle nello sciroppo preparato quindi serviamole.

Frittelle con amaretti e zafferano

per 6 persone

150 g di farina 00, 100 ml di latte + q.b., 50 g di zucchero semolato, 30 g di burro, 7 fette di pancarré, 4 tuorli, 3 amaretti, 2 bustine di zafferano, 1 bustina di vanillina, ½ bustina di lievito in polvere, 1 limone bio, liquore Grand Marnier a piacere, olio di semi per friggere q.b., sale q.b., zucchero a velo q.b.

Su un tagliere priviamo della crosta le fette di pancarré con un coltello seghettato, poniamole in una ciotola, ammorbidiamole con del latte e strizziamo delicatamente.
In un robot da cucina tritiamo le fette di pancarré, aggiungiamo i tuorli, la farina setacciata, lo zucchero semolato, il latte, il burro precedentemente fuso e un pizzico di sale fino a ottenere una pastella morbida, consistente e omogenea.
Amalgamiamo lo zafferano, la vanillina, mezza bustina di lievito in polvere, gli amaretti sbriciolati, la scorza di limone grattugiata e un cucchiaio di Grand Marnier, di più o di meno a piacere. Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e facciamoci cadere la pastella a piccole cucchiaiate.
A mano a mano che le frittelle saranno gonfie e dorate, togliamole con una schiumarola e passiamole a sgocciolare su carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso. Ancora calde, spolverizziamole abbondantemente di zucchero a velo e serviamole.

da ricordare

Frittelle dolci di polenta

per 6 persone

300 g di **polenta** già pronta, **farina di mais** q.b., 100 g di **farina 00**, 500 ml di **latte**, 80 g di **zucchero semolato**, **zenzero** in polvere q.b., **olio di arachide** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Tagliamo la polenta a dadini, trasferiamola nel mixer e aggiungiamo lo zucchero, il latte, la farina setacciata e un pizzico di zenzero in polvere. Frulliamo gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e sodo.

Su una spianatoia stendiamo questa pasta all'altezza di 2 cm circa e ricaviamone dei dischi con un coppapasta di 12 cm di diametro. Tagliamoli poi in 4 spicchi e passiamoli nella farina di mais.

da ricordare

Portiamo a temperatura l'olio in una padella e friggiamo due o tre frittelle alla volta fino a che risulteranno ben dorate e croccanti. Scoliamole con una schiumarola e poniamole a perdere l'olio in eccesso su carta assorbente da cucina. Cospargiamo infine le frittelle con zucchero a velo e mangiamole, ben calde, con della crema a scelta.

Questo è un ottimo modo per "riciclare" un avanzo di polenta ricavandone dei dolcetti golosi magari in vista del prossimo Carnevale.

Frittelle dolci con uvetta e cannella

per 4 persone

150 g di farina tipo 0, 30 g di zucchero di canna, 100 ml di latte, 1 uovo, 100 g di uvetta sultanina, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 2 cucchiai di rum, 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci, olio per friggere q.b., zucchero a velo q.b.

Mettiamo l'uvetta a bagno in una ciotolina con il rum per 30 minuti. Sgusciamo l'uovo in una ciotola, poi uniamo lo zucchero di canna, il latte, la cannella, la farina setacciata con il lievito e mescoliamo bene con una frusta senza creare grumi. Incorporiamo l'uvetta strizzata mescolando per bene.
Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle dorate. Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole spolverizzandole di zucchero a velo.

Frittelle di semolino al limone e mandorla

per 10 persone

400 g di **bevanda di mandorle** senza zucchero, 80 g di **semolino**, 50 g di **zucchero**, 60 g di **mandorle**, 2 **uova**, 3 g di **lievito** per dolci, polpa di ½ di una **bacca di vaniglia**, **scorza** di 1 **limone** bio **Per friggere:** 1 l di **olio di arachidi** **Per completare:** 30 g di **zucchero a velo**

Facciamo scaldare la bevanda con la polpa di vaniglia, la buccia del limone e lo zucchero. Quando raggiungerà il bollore versiamo a filo il semolino e cuociamo 8 minuti sempre mescolando. Trasferiamo il tutto in una ciotola, eliminiamo la buccia del limone e lasciamo raffreddare.

da ricordare

Frulliamo le mandorle molto finemente, uniamole al semolino con le uova sbattute e il lievito, mescoliamo bene fino a formare un composto liscio e omogeneo.

Facciamo scaldare l'olio portandolo a una temperatura di 170°C. Preleviamo un cucchiaino di impasto e con l'aiuto di un secondo cucchiaino facciamolo cadere nell'olio. Proseguiamo in questo modo e man mano che le frittelle risulteranno ben dorate preleviamole con una ramaiola e mettiamole su carta assorbente. Spolverizziamo con zucchero a velo.

Ciliegie fritte

per 4 persone

450 g di farina 00, 100 g di zucchero semolato, 2 vasetti di ciliegie da cocktail, 3 cucchiai di Kirsch, ½ bicchiere di vino bianco secco, 2 uova, 60 g di burro, olio di semi d'arachidi q.b., 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito in polvere, zucchero a velo q.b.

Su una spianatoia disponiamo a fontana la farina setacciata, al centro poniamo il lievito, la vanillina, il burro a pezzetti, ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero, le uova sgusciate, il liquore e lavoriamo gli ingredienti con un cucchiaio. Uniamo in piccole dosi il vino e impastiamo energicamente con le mani per 10 minuti.

da ricordare

Facciamo riposare il composto ottenuto per 20 minuti in frigorifero avvolto in pellicola trasparente. Sgocciolamo con un colino le ciliegie dallo sciroppo di conservazione.

Arrotoliamo tra le mani piccole porzioni d'impasto e formiamo dei cilindri con diametro di 3 cm, tagliamoli a pezzetti e in ognuno inseriamo una ciliegia, ricavando delle palline ma in modo da far uscire da ognuna il picciolo.

Scaldiamo abbondante olio in una padella e friggiamo le palline, poche per volta, per 4-5 minuti l'una. Quando saranno dorate, scoliamole con una schiumarola e facciamo sgocciolare l'olio in eccesso su carta assorbente. Serviamo le frittelle calde spolverizzate con zucchero a velo.

Frittelle dolci di ricotta e limone

di pensieri croccanti
cottoecrudo.it

per 4 persone

250 g di ricotta vaccina, 150 g di farina 00+ q.b., 60 g di zucchero,+ q.b., 2 uova, ½ bustina di lievito in polvere per dolci, scorza di limone bio q.b, olio per friggere q.b.

Amalgamiamo tutti gli ingredienti in una terrina, quando l'impasto risulterà morbido e appiccicoso formiamo delle palline, infariniamo spesso le mani per riuscire a dare la forma.
In un tegame versiamo abbondante olio di semi di arachide e non appena sarà arrivato alla temperatura di circa 170°C, immergiamo le castagnole fino a doratura, scoliamole su carta assorbente poi quando saranno tiepide ricopriamole di zucchero semolato.

Ravioli al vino e marmellata

per 6 persone

Per la pasta: 250 g di farina 00, 1 uovo, 100 g di zucchero, 30 g di burro, 2 cucchiai di vino bianco, 3 cucchiai di latte, buccia grattugiata di 1 limone bio, olio di arachidi q.b., zucchero a velo q.b. **Per farcire:** marmellata a scelta q.b.

Sul piano da lavoro formiamo la fontana con la farina setacciata e nel centro versiamo il burro fuso, l'uovo, lo zucchero, il vino, il latte e la buccia grattugiata del limone. Impastiamo fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Formiamo una palla, avvolgiamola nella pellicola trasparente e mettiamola a riposare in frigo per mezz'ora almeno.

Trascorso questo tempo riprendiamo l'impasto e stendiamolo con il matterello a uno spessore di circa 3 o 4 mm. Ricaviamo dalla pasta dei cerchi aiutandoci con una rotella dentellata oppure con una formina tonda dentellata. Farciamo metà dei dischetti con la marmellata scelta e chiudiamo con l'altra metà di dischetti, facendoli aderire bene per non farli aprire mentre friggono.

da ricordare

Spennelliamo i bordi dei ravioli con dell'acqua per aiutare a sigillarli.

Scaldiamo in un tegame abbondante olio di arachidi e friggiamoci i ravioli un po' per volta. Prestiamo attenzione che la temperatura dell'olio non scenda sotto i 170°C. Scoliamo i ravioli quando sono ben dorati da entrambe le parti con una schiumarola e sistemiamoli a scolare su della carta da cucina. Serviamo i ravioli dolci con una bella spolverata di zucchero a velo.

Frittelle salate

Non potevamo terminare il nostro monografico sulle frittelle senza darvi delle alternative salate. Di verdure, con i salumi e i formaggi, ecco le nostre polpettine e crocchette da urlo!

di profumo di limoni
cottoecrudo.it

Frittelline di stracchino

per 4 persone

100 g di **farina 00**, 50 g di **Parmigiano Reggiano** grattugiato, 200 g di **stracchino**, 2 **uova** grandi, 1 cucchiaino di **lievito** per torte salate, **olio di semi** per friggere q.b.

Mescoliamo lo stracchino alle uova, schiacciandolo con i rebbi di una forchetta fino a rendere il composto di uova e stracchino come una sorta di crema.
Aggiungiamo quindi la farina setacciata con il lievito, il formaggio grattugiato e gli eventuali arricchimenti di farcitura (a nostra discrezione).
Se decidiamo di friggerle basterà prelevarle direttamente con un paio di cucchiaini bagnati, formando dei mucchietti che tufferemo in olio di semi caldo e friggendole per immersione fino a doratura.
Se invece vogliamo un piatto più leggero, cuociamo al forno gli stessi "mucchietti" adagiamoli su carta da forno e cuociamo a 180°C in modalità statica per circa 15 minuti.

da ricordare

Frittelle di pasta lievitata al formaggio

per 4 persone

250 g di farina tipo 0, 12 g di lievito di birra fresco, 40 g di Parmigiano, 1 mazzetto di maggiorana, olio per friggere q.b., sale q.b., pepe q.b., acqua q.b.

Per prima cosa grattugiamo il Parmigiano e teniamolo da parte. Sbricioliamo il lievito e versiamolo in 250 ml di acqua tiepida e facciamolo sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno. Uniamo la farina setacciata gradualmente e sempre mescolando, poi uniamo la maggiorana spezzettata, il parmigiano, sale e pepe e continuiamo a mescolare per qualche minuto. Copriamo e facciamo lievitare fino al raddoppio del volume.
Friggiamo l'impasto lievitato a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a che le frittelle non saranno uniformemente dorate.
Scoliamolo con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito.

da ricordare

Eliminando il Parmigiano e la maggiorana si possono friggere le pettole "in purezza" per poi ripassarle nello zucchero semolato quando sono ancora calde ed ottenere in questo modo delle frittelle dolci.

Frittelle di patate alla paprica

per 4 persone

250 g di **patate**, 150 g di **farina tipo 2**, 1 cucchiaino di **paprica affumicata** in polvere, 1 **cipolla**, ½ cucchiaino di **peperoncino** in scaglie, 1 cucchiaino di **lievito** in polvere, 2 **uova**, 1 **limone**, **olio** per friggere q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b., **acqua** q.b.

Peliamo le patate, passiamole su una grattugia a fori grossi e tamponiamole con carta da cucina.
Sbucciamo la cipolla, affettiamola, tritiamola e mettiamola in una terrina.
Aggiungiamo le uova, la paprica, il peperoncino, la farina setacciata con il lievito, 150 ml di acqua, sale e pepe e mescoliamo fino a ottenere un composto liscio, a questo punto incorporiamo le patate preparate e mescoliamo.
Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a dorare le frittelle. Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito accompagnandole con il limone tagliato a spicchi.

Le patate che si prestano maggiormente alla frittura sono le patate dalla buccia rossa - Desiree e Kuroda - e in generale le patate a pasta gialla tra cui le varietà Agria, Primura e Penelope.

Frittelle di patate alle erbette

per 4 persone

200 g di **patate**, 150 g di **farina tipo 2**, 1 **cipolla**, 1 spicchio di **aglio**, **acqua** q.b., 200 g di **erbette miste** (spinaci e bietoline), ½ cucchiaino di **peperoncino** in scaglie, 1 cucchiaino di **lievito** in polvere, 1 **uovo**, **olio** per friggere q.b., **sale** q.b.

da ricordare

Sbucciamo le patate, passiamole su una grattugia a fori grossi e tamponiamole con carta da cucina. **Priviamo i gambi delle bietoline dai filamenti** e scottiamole per un paio di minuti in acqua bollente leggermente salata, poi scoliamo bene. Scottiamo gli spinaci nella stessa acqua per 1 minuto. **Sbucciamo lo spicchio di aglio** e dividiamolo a metà, privandolo del germoglio interno. Sbucciamo la cipolla e affettiamola, poi mettiamola in un frullatore insieme all'aglio e frulliamo tutto per una ventina di secondi. Mettiamo il trito ottenuto in una ciotola, aggiungiamo l'uovo, le bietoline e gli spinaci tritati grossolanamente, la farina setacciata con il lievito, 150 ml di acqua, sale e peperoncino e mescoliamo per qualche minuto. Incorporiamo le patate preparate e continuiamo a mescolare. **Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate** in una padella profonda con abbondante olio caldo fino ad avere delle frittelle dorate. Scolatele con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito.

L'anima o germoglio dell'aglio acquista maggiore intensità con il passare del tempo. L'aglio più fresco raccolto da minor tempo ha dunque un sentore più delicato che possiamo, a piacere, lasciare intero.

Frittelle di carote al curry

per 4 persone

250 g di carote, 150 g di farina tipo 2, 2 scalogni, 1 cucchiaino di curry, 1 ciuffo di coriandolo, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 2 uova, olio per friggere q.b., 1 limone, sale e pepe q.b. acqua q.b.

Sbucciamo le carote, raschiamole e passiamole su una grattugia a fori grossi. **Sbucciamo gli scalogni** e affettiamoli, poi tritiamo il coriandolo con una mezzaluna. Riuniamo il trito in una ciotola, aggiungiamo le uova, il curry, la farina setacciata con il lievito, 150 ml di acqua, sale e pepe e mescoliamo per qualche minuto. Incorporiamo le carote grattugiate mescolando per qualche secondo ancora.

Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle dorate. Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito accompagnandole con spicchi di limone.

Un tempo erano i semi del coriandolo a essere glassati e gettati in aria per festeggiare le occasioni liete. Da questa antica tradizione rinascimentale deriva il nome dei pezzetti di carta colorata lanciati a Carnevale.

Frittelle di cavolfiore e pinoli allo zafferano

per 4 persone

1 **cavolfiore**, 130 g di **farina di kamut**, 150 ml di **latte**, 2 **uova**, 1 bustina di **zafferano** in polvere, 40 g di **pinoli**, **olio** per friggere q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

da ricordare

Dividiamo il cavolfiore in cimette e cuociamole in acqua bollente salata, poi scoliamole e lasciamole raffreddare. **Sgusciamo le uova in una terrina**, uniamo il latte, la farina di kamut setacciata, lo zafferano, i pinoli, sale e pepe e mescoliamo per qualche secondo fino a che otterremo una pastella liscia. **Immergiamo le cimette di cavolfiore nella pastella** e friggiamole man mano in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle dorate. Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito.

I pinoli non sono frutta secca ma semi edibili, estratti dalle pigne di alcune specie di pino, dopo almeno 3 anni di maturazione.

Frittelle di zucca e patate dolci al formaggio

per 4 persone

150 g di **patate dolci**, 100 g di polpa di **zucca**, 30 g di **pecorino**, 2 **uova**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, 1 cucchiaino di **lievito** in polvere, **farina tipo 1** q.b., **noce moscata** q.b., **olio** per friggere q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

da ricordare

Grattugiamo nel boccale il pecorino e trasferiamolo in una ciotolina e teniamolo da parte. Tagliamo la zucca a tocchetti. Sbucciamo le patate dolci e tagliamole a tocchetti e tritiamole per qualche secondo.
Mettiamo il trito ottenuto in una terrina, quindi uniamo le uova, il pecorino, sale, pepe e noce moscata a piacere e frulliamo qualche secondo. Incorporiamo il lievito e tanta farina quanto necessaria a ottenere un impasto denso e friggiamolo a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle ben dorate.
Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito guarnendole con il prezzemolo spezzettato.

Non buttiamo i semi di zucca perché possiamo ottenerne uno sfizioso scacciapensieri. Sciacquamoli bene e lasciamoli in ammollo in acqua bollente per 1 ora. Scoliamoli, asciughiamoli con un panno e poi lasciamoli per 3/4 giorni in un luogo asciutto fino a che non avranno sviluppato una pellicina trasparente in superficie. A questo punto mettiamoli ben distanziati su una leccarda rivestita da carta forno, saliamoli e cuociamoli in forno per 45 minuti a circa 150°C.

Frittelle di baccalà

per 4 persone

500 g di **baccalà dissalato** in tranci, 1 **scalogno**, 2 spicchi di **aglio**, 1 **peperoncino** fresco, 250 g di **farina tipo 1**, 1 cucchiaino di **lievito** in polvere, 2 **uova**, 50 ml di **latte**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, 1 ciuffo di **maggiorana**, 1 **limone** non trattato, **olio** per friggere q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

Cuociamo i tranci di baccalà al vapore per circa 25 minuti, una volta cotto, disponiamo il baccalà su un piatto, lasciamolo intiepidire e tagliamolo a tocchetti.

da ricordare

Priviamo il peperoncino dei semi, sbucciamo lo scalogno e gli spicchi di aglio, tagliamo tutto a pezzi e trasferiamo nel boccale del frullatore insieme al prezzemolo e alla maggiorana e tritiamo, uniamo le uova, il latte, poca scorza del limone grattugiata, la farina setacciata con il lievito, una presa di sale e una di pepe e tritiamo a intermittenza ancora fino a che si sarà mischiato tutto per bene. Infine incorporiamo il baccalà e andiamo avanti a frullare ulteriormente fino a ottenere un composto omogeneo.

Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle dorate. Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina per detergere l'olio in eccesso e serviamole subito accompagnandole con una salsa allo yogurt greco.

Per la salsa allo yogurt amalgamiamo 175 g di yogurt greco insieme a una presa di sale, 1 cucchiaio di olio evo e 1 spicchio d'aglio tritato finemente. Aggiungiamo a piacere dell'erba cipollina a pezzetti.

Frittelle ai capperi

per 6 persone

200 g di **capperi freschi**, 2 **uova**, 150 g di **farina 00**, 200 ml di **latte**, **sale** e **olio di arachidi** q.b.

da ricordare

Dividiamo gli albumi dai tuorli e sbattiamo questi ultimi con una frusta. Uniamo il latte a filo continuando a mescolare, per ottenere un composto omogeneo. Incorporiamo la farina setacciata e il sale e mescoliamo con una frusta fino a ottenere un impasto liscio senza grumi.

A parte montiamo a neve gli albumi e uniamoli alla pastella mescolando con delicatezza per non smontarli. Eliminiamo il picciolo dai capperi, sciacquiamoli e asciughiamoli e aggiungiamoli alla pastella. Mescoliamo bene.

Scaldiamo l'olio a 170°C e friggiamo il composto prelevandolo a cucchiaiate, poche frittelle per volta. Cuociamo per circa 2 minuti per lato, finché sono dorate. Scoliamole su carta da cucina e serviamo.

Frittelle al gorgonzola

per 4 persone

250 g di farina 00, 100 g di Gorgonzola, zucchero q.b., ½ cubetto di lievito di birra, 300 ml circa di acqua tiepida, olio di arachidi q.b., sale e pepe q.b.

In una ciotola setacciamo la farina e uniamo il mezzo cubetto di lievito sciolto nell'acqua con una punta di zucchero. Mescoliamo bene con una frusta fino a ottenere una pastella omogenea.

da ricordare

Copriamo con la pellicola trasparente e lasciamo lievitare per circa 1 ora. Riprendiamola e uniamo il Gorgonzola spezzettato, regoliamo di sale e pepe e mescoliamo ancora con cura.

Scaldiamo abbondante olio in una padella dal bordo alto, preleviamo con un cucchiaio delle porzioni di impasto con un cucchiaio grande e friggiamole poche per volta. Quando sono dorate scoliamole su carta da cucina e serviamo il piatto di frittelle ancora calde e filanti.

Sono un "finger food" strepitoso, che si lega benissimo con un aperitivo alcolico o come antipasto insieme ad affettati e focaccine.

Frittelle allo speck

per 4 persone

250 g di **patate** non farinose, 150 g di **farina tipo 0**, 100 g di **speck** a fettine, 1 **cipolla**, 1 cucchiaino di **lievito** in polvere, 2 **uova**, **peperoncino** in polvere q.b., **olio** per friggere q.b., **sale** e **pepe** q.b., **acqua** q.b., 1 **limone**

Sbucciamo le patate, passiamole su una grattugia a fori grossi e tamponiamole con carta da cucina. Tagliamo lo speck a striscioline.
Sbucciamo la cipolla e tritiamola. Mettiamo il trito ottenuto in una terrina, aggiungiamo le uova, un pizzico di peperoncino, la farina setacciata con il lievito, 150 ml di acqua, sale e pepe e mescoliamo fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Infine incorporiamo le patate, prepariamo lo speck mescolando con una frusta per qualche minuto.
Friggiamo il composto ottenuto a cucchiaiate in una padella profonda con abbondante olio caldo fino a ottenere delle frittelle dorate. Scoliamole con un mestolo forato su carta da cucina e serviamole subito accompagnandole con spicchi di limone.

da ricordare

Frittelle di ceci e salame

per 6 persone

250 g di **farina di ceci**, ½ bustina di **lievito di birra** liofilizzato, 260 ml di **acqua** tiepida, 1 cucchiaino di **zucchero**, 150 g di **salame**, 2 cucchiaino di **sale**, **olio** per friggere q.b.

Setacciamo la farina in una ciotola e misceliamola con il lievito e lo zucchero poi, mescolando con la frusta la diluiremo con 260 g di acqua tiepida, sciogliendo i grumi, ottenendo una pastella semi-densa. Copriamola e facciamo lievitare, a temperatura ambiente, per 4-5 ore.

Quando il composto è ben lievitato, amalgamiamo al composto il sale e il salame tagliato a cubettini.

da ricordare

Friggiamo il composto a piccole cucchiaiate in abbondante olio ben caldo.

di pensieri croccanti
cottoecrudo.it

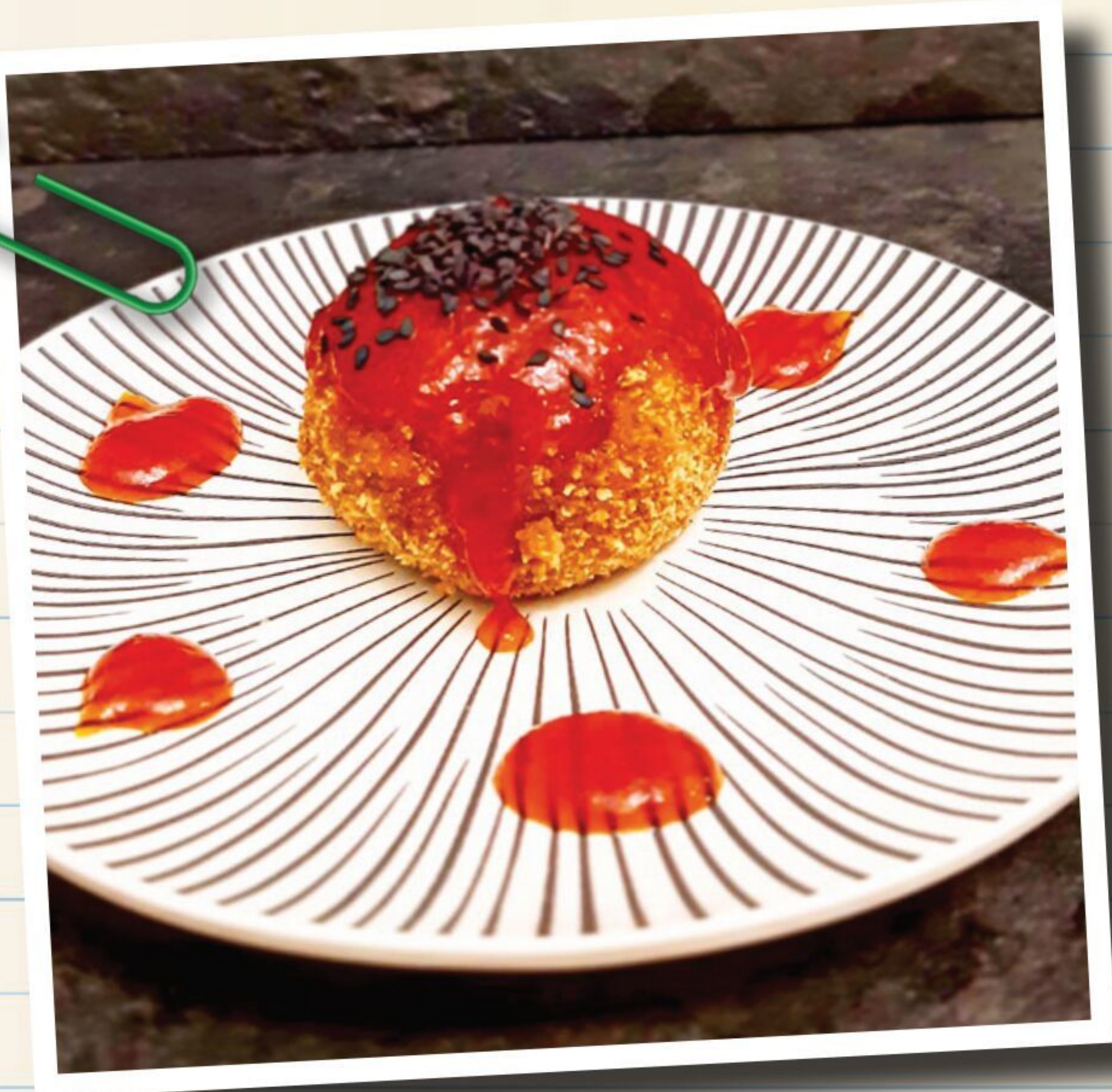
Frittelle di pane con cime di rapa

per 6 persone

1 kg di **cime di rapa**, 1 spicchio di **aglio**, 2 filetti di **acciughe**, **olio evo** q.b., 4 fette di **pane** raffermo, 1 **mozzarella**, 4 cucchiai di **Parmigiano** grattugiato, 2 **uova**, **latte** q.b, **noce moscata** q.b., **sale** e **pepe** q.b. **Per la panatura: farina** q.b., 2 **uova**, **pangrattato** q.b., **olio di semi di arachidi** per friggere **Per la glassa:** 1 **peperone rosso**, **tabasco** q.b., 2 cucchiai di **zucchero**, 1 pizzico di **sale**, 1 spicchio di **mela** (con la buccia), 1 cucchiaio di **aceto** **Per guarnire: semi** di **sesamo nero** q.b.

Lessiamo le cime di rapa per 5 minuti, poi versiamo l'olio in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato in camicia e i filetti di acciughe, mescoliamo per sciogliere le acciughe e quando sarà pronto togliamo l'aglio e aggiungiamo le cime di rapa per farle insaporire uniformemente.
Tagliamo le cime di rapa finemente, aggiungiamo il pane ammorbidito precedentemente nel latte, poi le uova, il Parmigiano, la noce moscata, il sale e il pepe.
Prendiamo un pugno di impasto, formiamo una pallina, poi schiacciamola e mettiamo al centro un pezzetto di mozzarella, quindi riformiamo una pallina. Passiamo le polpette prima nella farina, poi nell'uovo poi nel pangrattato, infine ancora nell'uovo e nel pangrattato. Friggiamo in abbondante olio, fino a quando non saranno dorate.

da ricordare

Per la glassa: tagliamo il peperone e lo spicchio di mela a tocchetti e cuociamoli a fuoco lento con lo zucchero, il sale e l'aceto.
A cottura ultimata aggiungiamo il tabasco e frulliamo con un mixer a immersione. Serviamo le polpette guarnendo con la glassa di peperone e tabasco e il sesamo nero.

Frittelle di pomodori verdi

di pensieri croccanti
cottoecrudo.it

per 4 persone

4 pomodori verdi, 2 uova, pangrattato q.b., sale grosso q.b., olio per friggere q.b.

Tagliamo i pomodori a fette alte circa 1 cm. Cospargiamo le fette di pomodoro con un po' di sale e adagiamole in uno scolapasta per almeno 2 ore. **Togliamo il sale in eccesso** poi procediamo alla doppia impanatura.

da ricordare

Passiamo le fette di pomodoro prima nelle uova leggermente sbattute , poi nel pangrattato poi di nuovo nell'uovo e ancora nel pangrattato. **Friggiamo in olio ben caldo** fino a ottenere un fritto dorato e croccante.

di I capricci della cuoca
cottoecrudo.it

Frittelle di cavolfiore

per 4 persone

500 g di cavolfiore, 400 g di patate rosse, 1 uova, 50 g di Parmigiano, salumi misti q.b., 30 g di pecorino, 100 g di fette di pane, sale q.b., pepe, 1 l di olio di arachidi
Per la salsa: 100 g di yogurt greco, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di succo limone, 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, sale q.b., erba cipollina q.b.

Laviamo il cavolfiore dopo averlo diviso in grosse cime e sbucciamo le patate. Facciamo lessare entrambi in abbondante acqua salata: scoliamoli non appena sarà possibile pungerli agevolmente con la forchetta. Lasciamo raffreddare in uno scolapasta ampio in modo che asciughino.
Nel frattempo priviamo il pane dell'eventuale crosta e tritiamolo finemente con un mixer; grattugiamo i formaggi e facciamo a pezzetti molto piccoli (potete anche passarli al mixer) i salumi che intendiamo aggiungere.

da ricordare

Prepariamo anche la salsina mescolando accuratamente tutti gli ingredienti: dividiamo in ciotoline con l'erba cipollina tagliuzzata finemente.
Passiamo allo schiacciapatate entrambe le verdure e raccogliamo la purea in un'ampia ciotola: saliamo e pepiamo leggermente. A questo punto possiamo aggiungere l'uovo, mescoliamo bene, e incorporiamo poi i formaggi e circa metà del pane: inseriamo per ultimi gli eventuali salumi a tocchetti. Otteniamo un impasto molto morbido ma lavorabile con le mani.
Formiamo tante palline delle dimensioni di una noce, passiamole delicatamente nel pane rimasto e adagiamole su un vassoio che riporremo in frigorifero per un'oretta: questo passaggio non è fondamentale ma aiuta l'impasto a compattarsi ed evita che le crocchette si rompano in frittura. Togliamole dal frigorifero solo quando metterete l'olio a scaldare.
Friggiamole fino a doratura, asciughiamole su carta assorbente, saliamo leggermente e serviamo con le ciotoline di salsina.

Polpette di polenta e olive

di Profumo di limoni
cottoecrudo.it

per 4 persone

250 g di **polenta** istantanea, 140 g di **Parmigiano Reggiano**, 1 **scamorza affumicata**, 20 **olive nere** snocciolate, 6 rametti **rosmarino** fresco, **sale** fino q.b., **pepe nero** q.b., **olio di semi di girasole** q.b.

Cuociamo la polenta secondo le istruzioni sulla scatola. A fine cottura, uniamo il Parmigiano, la scamorza tagliata a pezzettini molto piccoli, il rosmarino di 3 rametti sminuzzato a coltello, le olive tritate, sale e pepe.

Stendiamo il composto in una teglia, facendolo appena intiepidire, dopodiché ricaviamo delle polpette del diametro di circa 2-3 cm. Importante: non facciamo raffreddare la polenta perché poi non potremo più lavorarla. Tocchiamola e controlliamo il nostro livello di tolleranza del caldo. Non essendoci alcun legante (uovo, ad esempio) il risultato finale dipende anche dal modo in cui riusciremo a creare le polpette pressandole bene.

da ricordare

Scaldiamo l'olio in un pentolino alto in modo da consentire una frittura per immersione, inserendo i restanti 3 rami di rosmarino (interi) che profumeranno l'olio e friggiamo le polpette fino a doratura. Le polpette tenderanno ad avvicinarsi, saldandosi tra loro, friggiamone perciò 3 per volta perché sarà più facile tenerle separate con una forchetta o una schiumarola. Scoliamo su carta assorbente e gustiamo calde o tiepide.

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €
www.cottoecrudo.it
redazione@cottoecrudo.it

COTTO&CRUDO.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:
DI DOLCE IN DOLCE + TORTE DELLA NONNA + RICETTE PER IL MIO BIMBY
VEGETARIANI IN CUCINA + WE VEG + LA MIA CUCINA VEGETARIANA

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Fotografie: ©adobestock.com, archivio Sprea

Coordinamento: Laura Galimberti
Grafica e impaginazione: Nicolò Digiuni
Cover: Tamara Bombelli

Sprea S.p.A.
Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (Amministratore Delegato), Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

ADVERTISING, SPECIAL PROJECTS & EVENTS
Segreteria: Emanuela Mapelli - Tel. 02 92432244 - emanuelamapelli@sprea.it
Events Production: Giulia Sprea (Mind S.r.l.) - giulia@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : Tel. 02 92432295 - distribuzione@sprea.it
351 5582739

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
abbonamenti@sprea.it
Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola
Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it/arretrati
abbonamenti@sprea.it Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
329 3922420

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: Tel . 02 92432262 - gabriellare@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Alessandro Bisquola, Tamara Bombelli, Nicole Bombelli, Nicolò Digiuni, Marcella Gavinelli, Luca Patrian
Coordinamento: Federica Berzioli, Chiara Civilla, Laura Galimberti, Gabriella Re, Tiziana Rosato, Milena Sacchi, Roberta Tempesta, Silvia Vitali
Amministrazione: Irene Citino, Erika Colombo (responsabile), Désirée Conti, Sara Palestra - amministrazione@sprea.it
Ufficio Legale: Francesca Sigismondi

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.
ISSN: 1974-1537

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia: Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A. Via Tiberio Claudio Felice,7- 84131 Salerno